~~B. N. 8:vo N:o 1125~~

~~G. Cto = 156.~~

Ekon,
Matlagn.

af Maria (Marg ?) Elzberg

Förſök
Til en
Pålitelig
Matrednings-Bok,
Eller
Upriktig Beſkrifning på allehanda matlagning, med hwad ther-til hörer, ſåſom then nu för tiden är brukelig uti the förnämſte Hof-Kök, utan then förr wanlige tilſats af en myckenhet krydder.

Jemte

En upſats på Rätters indelning til Måltider, theras upſättande på Borden, och om betjänandet therwid.

Af *M. E. B.*

Med Kongl. Maj:ts Allernådigſte Privilegio.

Andra gången uplagd och förökt.

STOCKHOLM,
Tryckt uti Kongl. Tryckeriet, 1759.
Exemplaret koſtar 6 Dal. Kopp:mt oinbundit.

Imprimatur
N. von OELREICH.

Underrättelſe wid thenna Andra Uplagan.

Thetta arbete utkom förſta gången år 1751. och nu har thet blifwit förökt med Ethundrade Sextio Åtta nya Articlar, ifrån §. 247. til ſlutet: Alla the Rätter ſom förr warit beſtrefne, äro å nyo öfwerſedde, och under hwarthera anmärkt och wiſat, at the Kryd-der och utländſka Producter ſom Kongl. Förordningar til införſel för-budit, äro äfwen wid en god matlag-ning öfwerflödige och ej behöfwas.

Författaren til thenna Matred-nings-Bok, har ock inlemnat en lika upriktig och tydelig Beſkrifning til en

)(2 mera

mera allmän Hwardags-Matredning, ſamt för Tienſtefolk i Ståder och på Landet, med proportioner wid utſpisningen, jemte antekning af åtſkillige angelägna giöromål innom Hushållen, ſåſom Baka, Målta, Brygga, Slagta, bereda och förwara allehanda Matwaror, med mera ſom uti en Hushållning nödigt, gagneligt och tienligt är; Men ſom hwad nu här meddelas, eller thenne Delen, måſt endaſt handlar om then Finare Matredningen, ſå har man tyckt then båſt paßa för ſig ſielf, ſkolande thet ſenare med förſta ſärſkilt komma af Trycket ſåſom Bihang härtil, och therwid ſkal åfwen följa et omſtåndeligt Orda-Regiſter öfwer hela arbetets innehåll, ſå at thet ena och andra ſå mycket lättare må kunna igenfinnas.

Påmin-

Påminnelſer i ſtället för Företal.

I. At laga en wälſmakelig och hälſoſam mat, är ej ſå ringa konſt ſom mången torde ſig inbilla, tå man ofta hördt ſägas, at thet blott ankommer uppå, at hafwa thet man kan laga af. Wal och ſätt giör ofta mycken ſkilnad i koſtnaden; Och matens egenſkap, efter mer eller mindre förſiktig tilredning, har wärkan på menniſkans hälſa och lif.

II. Jag har i thenna Boken med all upriktighet haft afſeende på theſſe omſtändigheter: och är hon med ſlit upſatt i anledning af then bäſta praxin jag, efter många års erfarenhet, funnit, men ej på något ſätt utdra-

gen eller ſammanſlickad af andras Böcker, ſom oftaſt litet eller intet paſſa ſig til wårt bruk.

III. Äro Rätterne redeligen, och begripeligen beſkrefne, ſamt förmodeligen tilräckelige til antalet, för et förſök.

IV. Äro inga diktade eller andra Rätter i thenna Bok införde, än ſådane ſom nu för tiden äro wärkeligen brukelige.

V. Bör ingen theraf at på Titeln står nämt förnäma Hof-Kök, ſluta, at Boken allena på the dyrbaraſte Rätter är inrättad; utan är thet Allmänhetens tienſt, ſom jag tillika påſyftat. Och theſſutan kan jag

VI. Med ſkäl påminna, at thet ej är i the Förnämſta Huſen, ther the dyraſte och måſt ſammanſatte Rätter ſtändigt brukas. Theſſe ſtällen, ſom högt uplyſte, weta ganſka wäl, at then ſimplaſte är för menniſkian then nyttigaſte föda: thenna

na reglan i akt tages åfwen ther, når omſtändigheterne tillåta at ſå ſke kan, och lårer et ſå berömmeligit efterdöme af andra ſå mycket heldre följas.

VII. Til matlagningen, efter nu warande bruk, fordras icke många Krydder eller tilſatſer. Gröna ſaker ſom wäxa i wåre egne Trägårdar utgiöra thet måſta. Men wid thet lilla jag i beſkrifningarne nämt, och år wäl om man thet har, bör jag ännu här giöra then anmärkning, emedan äntå alt ej torde lätteligen finnas alleſtädes: at Sitron och Win, äro juſt inga nödwändigheter, utan til hel få dyrbare Rätter, men kunna ofta uteſlutas, och i the måſta Rätter erſättas med ättika. Suckad kan äfwen bortlemnas, om man har möda wid then at få, och bruka ſomlige Saffran i ſtället, faſt ingen ting behöfdes. I ſtället för Anſiowis kan man nyttia Sillmiölke. Och Lök, år en ſak ſom ej år intagen

gen i min matlagning, emedan jag med bifall then måſt altid bortlemnat, brukas ock ganſka ſällan mer på the högſta ſtällen; I Frankrike och flere utrikes orter brukas then mycket, ſamt anſes före at giöra en hög ſmak; kan ock här nyttjas när ſå åſtundas; men härwid märkes, at Lökſorterne i Frankrike och the warmare Länder, äro til ſin egenſkap ganſka lindrige, hwaremot ſamma ſorter och andra i the Nordiſka Riken planterade och wäxte, befinnas mycket ſkarpe och hetſige. Thens egen ſmak ſom lagar maten, när man tillika wet then befallandes wilja, kommer thet ock wid alla Rätter mycket an uppå, hwarföre then omſtändigheten ej bör förgätas.

VIII. Angående Swenſkan ſom jag i mine beſkrifningar brukat, ſå ber jag Läſaren om urſäkt, om then ej är ſå god ſom jag önſkade hon woro. Men jag har ej förſtådt then

båt=

båttre: och theſsutan har jag haft til hufwud-affeende at blott beſkrifwa ſakerne tydeligen, utan at oroa mig theröfwer om jag tyckt behöfwas bruka et och ſamma ord flere gångor i få rader. Jag har ock måſt betjena mig af åtſkillige utländſke ord och namn, ſåſom: Schy, (jus); Sås (ſauſe); Bulljong, (bouillon) Fårs, (farce); Kottletter, (cotelettes); Frekandång (Fricandeau;) med flere. Jag har ſkrifwit theſse ord ſå godt jag kunnat efter wårt uttal; och efter the äro anſedde ſom rena Swenſkan i Köks-ſpråket, ſå har jag ej wågat ſätta några andra i ſtället.

IX. I öfrigit har jag tilfogat ſmå upſatſer på matens indelning til Måltider, ſamt upſtällande på Borden, ſom thet i Förnäma Hus wid tilfällen brukats. Min mening är intet at i thet fallet wela föreſkrifwa nå-

got, ſom ſådant ej eller ſke kan, emedan alt ankommer på then befallandes egit wal och tycke; utan år hårmed mit åndamål endaſt, at gifwa the mindre kunnige en liten anledning.

X. Sluteligen recommenderar jag wålment alla Hushållerſkor och Kokerſkor, en förnuftig ordning, upriktig flit och noga renlighet wid theras ſyſlor och Matlagning; emedan theß förutan theras tjenſt, ehwad kunſkap the ock kunna hafwa, hwarken kan wara nyttig eller angenåm.

M. E. B.

Förtekning på thenne Boks Innehåll.

Kött-Rätter.

1 At giöra en fårſerad ſtek.
2 At giöra en köttfärs.
3 En Pupperdång.
Fylde kråftor ſom här nämnas, ſe §. 86.
4 En Frekandäng.
5 Dito på annat maner.
6 En Griliant på kyklingar.
7 Perſilie Kyklingar
8 Ragu på kalf eller lam.
9 —— På annat ſätt.
10 Ragu på fogel.
11 Oxbringa eller annat ſtycke oxkött med morotſås öfwer, och ſåppa thertil.
12 Sås på annat ſätt på kött.
13 Ragu med Röbetter på.
14 Et annat Ragu, ſom kan ock giöras af fågel.
15 Hwit Ragu.
16 Ragu på Kalf-hufwud.
17 At ſtufwa färſk Oxtunga.
18 At förwara oxkött at thet håller ſig.
19 En grilliant med grönt under.

20

Kött Rätter.
20 Grillierad bringa på annat ſätt.
21 —— på annat maner.
22 Grillierad ſkinka.
23 At koka ſkinka i Franſkt brånwin.
24 Et ferſerat lamb.
25 At fylla fårſka Oxtungor.
26 Kalf-lår med Sittron-ſås.
27 At giöra Rullart.
28 Ragu på Kapuner.
29 Et fint Ragu på Oxgommor.
30 At giöra Oxhare.
31 Engelſkt Oxkött.
32 En Rått på ſtekte Kycklingar och grönt.
33 At fylla Oxbringa, ſamt kalf och lambringa.
34 At giöra ferſerad kalops.
35 Kalops på annat maner.
36 Kottletter ang Pipiljång.
37 Kottletter med ſås på.
38 Et ferſerat frekaßee.
Kött och fiſkfårſarne, ſom här omtalas finnas beſkrefne §§. 2. 3. 63. 48. 95.
39 Frekaßee på annat maner.
40 Paſtej af Hierpar, Orrar och Kiådrar.
41 Brunt Ragu med rofwor.
42 En rått af kalfkött.
43 At giöra haſchi.
44 Haſchi munkar.
45 En a la Dåb på kalkon.
46 Paſtei af ſurkål.
47 En brun ſchy.
48 En brun ſchy-ſåppa.
49 En Kyli-ſåppa.

Kött-Rätter.

50 At ſtufwa ſtekt hare.
51 Klimpar af hönsbröſt eller fårſar.
52 At ſylta ſtekta Gåß med åplen.
53 En Pupperdång på annat maner än ſom §. 3.
54 Paſtej af Höns, Kycklingar och Lam.
55 At fylla Lamfötter.
56 Et ſkönt böf a la mäd.
57 Sylta på Swinhuſwud.
58 Sylta på Kalfhuſwud.
59 Koka ſåppa på lamkött, med fiſkfårſar och afredning.
60 En Oxkött ſåppa med buding.
61 En god hönsſåppa med fylda kräftor eller frikadeller.
62 At giöra rullſylta.

Fiſk-Rätter.

64 En fårſerad gädda.
65 At ſtufwa gädda.
66 At ſtufwa gädda på annat ſätt.
67 Ännu på annat ſätt.
68 At ſtufwa gädda med perſiljerötter.
69 At giöra en Pålſker gädda.
70 Stekgäddor.
71 At koka gädda i ſalt watn, med ſås på.
72 Kromgädda.
73 At ſtufwa lake.
74 En grillierad lake.
75 En rätt af lakelefwer.
76 Perſilje abborrar.
77 At koka abborrar i perſiljewatn.
78 Oſtron abborrar.
79 På et annat ſätt.
80 At ſtufwa hummer.

Fiſk-Råtter.

81 At ſtufwa hummer med ſöt miölk.
82 At ſtufwa karp.
83 At koka braxen i ſalt wattn, eller karpe-rad.
84 At giöra ſåppa på ſtekt braxen.
85 Karp kokad i ſalt watn.
86 At ſtufwa kråftor.
87 At ſtufwa rudor.
88 At ſtufwa rudor med ſur grådda.
89 Grillierad fårſk ſtrömming.
90 At ſtufwa ſalt lax.
91 At ſylta fårſk lax, och åfwen ſalt lax. til ſamma ſmak ſom fårſk.
92 At ſtufwa Simpor.
93 At ſtufwa Oſtron.
94 Fiſk Paſtej.
95 Ragu på Fiſkfårs.

Budingar.

96 En Engelſk miöl buding.
97 En Bröd-Buding.
98 En Sego-Buding.
99 En Sego-Buding af miölk.
100 Schelee-Buding.
101 En klar Schelee-Buding.
102 En Kål-Buding.
103 På annat maner.
104 Kråft-Buding.
105 En kråf-ſåppa.
106 En Mandel-Buding.
107 En annan Buding.
108 En Fiſk-Buding.
109 En ſtockfiſk-Buding.
110 Stockfiſk-Buding på annat ſått.
111 Buding af fårſk ſtrömming.
112 Körsbårs-Buding.

Tårtor, Kakor och Bakwärk.

113 En fyld Mandelkaka.
114 Oblad at granera med.
115 Mandel-Tårta.
116 En Mandelkaka på annat ſätt.
117 En Kråmkaka.
118 En Äppelkaka.
119 En Äppelkaka på annat maner.
120 En annan äppelkaka
121 Ännu på annat ſätt.
122 Än på annat ſätt.
123 En fyld Äppelkaka.
124 En kaka ſom kallas Syſter.
125 En kaka ſom kallas Broder.
126 En Nudelkaka.
127 En brödkaka.
128 En grötkaka.
129 En gråddkaka.
130 En god gråddkaka på annat ſätt.
131 Ännu på annat ſätt på fat.
132 Små gråddkakor.
133 Riskaka.
134 Hersgrynskaka.
135 Morotkaka.
136 Liugonkaka.
137 Sitronkaka.
138 på annat ſätt.
139 Ännu på annat ſätt.
140 Lemonkaka.
141 Krusbärskaka.
142 Hallonkaka.
143 Kyrſwelkaka.
144 Leſwerkaka.
145 Såckerkaka.
146 Tårtdeg.
147 Sweſkon Tårtor ſtörre och mindre.

148

Tårtor, Kakor och Bakwärk.
148 En Spanſk Tårta.
149 Brunnell-Tårta.
150 Annan Brunell-bakelſe.
151 Tårtletter.
152 Tårtletter i formar.
153 Små Paſtejer af Oſtron.
154 Tung-Paſtejer.
155 Sprits Bakelſe.
156 At giöra Pösmunkar.
157 Äppelmunkar.
158 Rifwit bröds munkar.
159 Giäsmunkar.
160 Rut-bakelſe.
161 At giöra et tunt bakelſe.
162 At baka ſköna kringlor.
163 Hiorthorns bakelſe.
164 Såcker ſtrufwor.
165 Mandelbakelſe.
166 En annan bakelſe af Mandel och Ruſin.
167 Mandelmußlor.
168 Biſkwitt.
169 At baka ſåckerſkårpor.
170 Såckerſkårpor på annat ſätt.
171 At baka goda Såcker-rån.
172 Stora Anisbröd.
173 Bitter-Mandelbröd.
174 At giöra Pepparnötter.
175 Sitron-bröd.
176 Sitron-ſkårpor.
177 At baka Makroner.
178 Brända mandlar.
179 Små bakelſer i formar af ſåckerdeg, ſamt et Kräm thertil.
180 At baka ſkålbröd.
181 Krokan.

Tårtor, Kakor och Bak-wärk.

182 Klenåten.
183 Peti ſchur.
184 Peti ſchur på annat ſätt.
185 Mong pläſir.
186 Fat-bakelſe.

Miölk-Rätter, ſamt af ägg, och Com-potter.

187 En Oſtkaka.
188 En dito af färſk Oſt.
189 Blamaſchi, en ſort hwit ſchelee.
190 At giöra en miölk.
191 En miölkrätt af ſur grädda.
192 Oranſche miölk.
193 Kräm brylee.
194 Kräm på annat ſätt.
195 Krusbärs miölk.
196 Mandel-Matram.
197 Äppelmiölk.
198 En ſort Mandelmiölk.
199 En miölkrätt med mandel.
200 En annan miölkrätt.
201 En Miölkrätt på annat ſätt.
202 Ännu en annan.
203 Selabub.
204 Skärmiölk.
205 Chocolad-miölk af brynt miöl.
206 Klimpmiölk.
207 En riſwit bröds miölk.
208 En rätt kallad hiertans frögd.
209 En rätt kallad Gramatika.
210 Mandel-Bubert.
211 Ägg-Bubert.
212 Äppel-Kompott.
213 Äppel-Kompott på annat ſätt.
214 En rätt af ägg och äpplen.

Miölk-Rätter, ſamt af ägg och Com-potter.

215 Äppel-Oſt.
216 Förlorade ägg.
217 Win-mos.
218 Ägg-Oſt.
219 At koka Biank eller ſå kallat Rismos.
220 På annat ſätt.
221 Snömos.
222 Äppelmos.

Schele, ſamt åt-ſkillige Såp, por u-tan kött.

223 Galleri, et ſlags rödt ſchelee.
224 En Sego ſåppa.
225 En Watnſåppa af Pärlgryn.
226 En Kumminſåppa.
227 En Körsbärsſåppa.
228 En Niuponſåppa.
229 Sitrons-ſåppa.
230 Grön Såppa.

Stuf-ningar af grönt Kål, och andra Frukter.

231 At ſtufwa fyld Lakuka.
232 At ſtufwa Spenat.
233 At ſtufwa Portlaka.
234 At ſtufwa Sallat.
235 At ſtufwa Turkiſka bönor.
236 At ſtufwa gröna ärter med kräftor.
237 At ſtufwa ſkön hwitkål.
238 At giöra och ſtufwa en god Surkål.
239 At ſtufwa Blomkål.
240 At ſtufwa Brunkål.
241 At ſtufwa Sawoy kål.
242 At fylla kål.
243 At fylla roſwor.
244 At baka ut Perſilja.
245 At ſtufwa Påron.
246 At ſtufwa torra Kiersbär.
247 En rätt af lingon.

Tilökningen Innehåller.

248 At ſteka goda ſtekar på ſpett.
249 Stekſåſer.
250 At ſkålla höns at the bliſwe hwita.
251 Refbens Spiäll at ſteka.
252 At ſteka hare och gammal fogel ſaftig och hwit
253 At ſteka ſmå griſar.
254 Oxſtek ſpäckad, och med ſås thertil.
255 Surſtek.
256 Brynt bringa i ſin egen ſaft.
257 Ragu på Kalkon.
258 at ſteka fogel i gryta.
259 Kramsfoglar ſtekte med ſåppa öfwer.
260 —— Med Äpelmos under.
Kött-Rätter.
261 —— Kokade med åplen.
262 Kalfhufwud helt, med ſås öfwer.
263 Stufwad oxtunga på annat ſätt än §. 17.
264 En rätt af niurar.
265 Af niurar på annat ſätt.
266 Höns med perſiljerötter.
267 At ſtufwa ankor.
268 Rökt fårlår med Senaps ſås öfwer.
269 Gåskrås med åplen.
270 Upplockad oxſtek med bruna rofwor
271 Upplockat kött med ſweſkon på.
272 Grilliant på kyklingar.
273 Än på annat ſätt.
274 Grilliant på hierpar.
275 Frekaſee på hela höns.
276 Kalops på fat med ſin egen ſås.
277 Pupperdång med köttfårs.

Kött-Rätter.

278 Pannkött.
279 Frekandong på annat maner än § 4.
280 En Kött-rätt på annat ſätt.
281 En annan kött-rätt.
282 At ſtufwa lefwer af kalf och tillika niura.
283 Lamkött kokat med Stickelbär och Portlake.
284 Höns likaledes.
285 At ferſera kall kalfſtek.
286 Kalfbringa fyld och ſtufwad.
287 Ankor ſtufwade med Päron.
288 Skott-höns.
289 Höns at fylla.
290 Stekta höns eller Kycklingar at fylla.
291 Grillierade dufwor.
292 Et Ragu för egen ſmak.
293 At ſylta ſmå griſar.
294 Skinka Kokad i ugnen uti deg.
295 Hierpſåppa med hafregryn.
296 En brun ſky-ſåppa.
297 En god buljong eller köttſåppa.
298 Köttſåppa med grönt.
299 Såppa til lamſtek eller ſtekt hare.

Fiſke-Rätter.

300 fyld karp.
301 At koka lake ur ſalt watn.
302 Paſtey af lake.
303 Paſtey af giös.
304 Kaka af Berger-Torſk.
305 Kaka af Lutfiſk.
306 upplockad Cabeljo.
307 Ferſerad Cabeljo.
308 Grillierad Cabeljo.

Fiſke-Rätter.

309 Grillierad Lax.
310 —— Lax på annat ſätt.
311 —— Åhl.
312 At ſtufwa Rudor med ſöt grädda.
313 —— Rudor med färſka winbär.
314 —— Stockfiſk med ſöt miölk.
315 —— Färſk ſtrömmina.
316 —— Gädda med Kräftor.
317 Koka gädda med Klimpar.
318 Såppa på Polſk Gädda.
319 At koka Aborrar i ſalt watn med ſås.
320 At ſtufwa Aborrar.
321 At koka Aborrar och Mörter med Syra.
322 At ſteka Aborrar och Möter på öſtermaner.
323 Torra flundror med gröna Ärter.
324 Surkål med färſk gädda.
325 Småtorſk med hela morötter.
326 At ſteka fiſk i ugnen.
327 Fiſkſåppa.
328 Lakſåppa.

Budingar.

329 Sill-Buding.
330 Buding af Simlor och ägg.

Tårtor, Kakor och Bakwärk.

331 Torta af ſtekt kalfniure.
332 Morot-kaka.
333 Påron-kaka.
334 Puderkaka.
335 Mandelkaka
336 —— på annat ſätt.
337 —— ännu på annat ſätt.

Tårtor, Kakor och Bakwärk.

338 Mandelkaka af ärter i ſtället för Mandel.
339 En Rätt af Mandlar.
340 Spenat-kaka.
341 Brynoſt-kaka.
342 Smörkaka ſyld.
343 Smörkaka på fat.
344 Kaka af Smultron, Hallon, Winbär, Blåbär.
345 Kaka af kalf-får-eller lam ſtek.
346 Spritz-Bakelſe.
347 Spetz-Bakelſe.
348 Strufwor.
349 Små runda Bakelſer.
350 Krakaner.
351 Makroner.
352 Sockerbröd.
353 —— på annat maner.
354 —— ännu på annat ſätt.
355 Krökte Sockerbröd.
356 Sockerbakelſe.
357 Wafflor.
358 Grädd-wafflor.
359 Et ſlags munkar.
360 Munkar på annat ſätt.
361 Äppel-munkar.
362 Äppel-korfwar.
363 —— på annat ſätt.
364 Äppel-plättar.
365 At baka ut hela äplen.
366 En Rätt af Bröd och Mandel.
367 —— af ägg.
368 Pann-bröd.

369

Miölk-Rätter, ſamt af ägg.

369 Mandel-miölk.
370 En miölk-rätt.
371 En äpel-rätt.
372 Äppelmjölk.
373 Wimmos.
374 Mandel-mos.
375 At bryna en god ſöt gröt.
376 At koka en fin Korngryns gröt.
377 Öl och miöl och miölk.
378 Bubert af winbär.
379 En miölkrätt kallad Grammatika.
380 förlorade ägg.
381 En Rätt af fårſk oſt.
382 Stärkelſe miölk ſom blifwer lik ſchelee.
383 Pösmiölk.
384 Ägge-gryn af Råmiölk.

Kål-kokning, Stufningar af grönt, &c.

385 At koka och ſtufva god hwitkål.
386 Hwitkål at ſtufwa på annat ſätt.
387 Surkål med kycklingar.
388 —— på annat ſätt.
389 —— ännu på annat ſätt.
390 Plant-kål.
391 Näßel-kål.
392 Sawoy-Kål.
393 Blomkål ſtufwad.
394 —— med höns.
395 Brunkål at koka.
396 —— At ſtufwa.
397 At koka mälle-kål.
398 At ſtufwa gröna ärtſkider.
399 Rödt kräfte-ſmör.

Inläggningar och inſyltningar, af Fogel, Grönt, Bär och Frukt.

400 Ferſchy (Verjus) i ſtället för Ci-tronſaft at brnka på mat.
401 At ſylta in foglar.
402 At förwara krusbär.
403 At lägga in Spenat, Sallat, Portlaka. och Turkiſka Bönor.
404 At inlägga Schiampioner.
405 At ſylta Agurkor.
406 Win-Agur or.
407 At ſylta Hiortron.
408 At ſylta Päron med Senap.
409 At ſylta njupon med honung.
410 At ſylta Oxelbär med honung.
411 Sockerlag at koka til inſyltningar.
412 Glajur til Sockerbröd, &c.
413 Päron at ſylta med Sockerlag.
414 — på annat ſätt.
415 At ſylta äplen.
416 At ſylta Alands- eller Citron-rot.
417 At ſylta in Roſor.
418 At ſylta Moreller och tilreda winbärsſaft
419 At ſylta klara Körsbär.
420 At ſylta bruna Körsber med ſtenar.
421 Körsbärsmos.
422 Körsbär at kandera.
423 At ſykta Hallon.
424 — Winbär.
425 — Winbär på annat ſätt.
426 — Krusbär.
427 — Plommon.
428 — Pommerantzer.
429 — Lingon.
430 — Lingon utan Socker.

Tilökningen innehåller.

431 Åppelſchelee.
432 Galleri.
433 Et ſlags ſmått Socker.

Watn at diſti-lera &c.
434 Mandel-watn.
434 Lingon-watn.
435 — På annat ſätt och Winbärs-watn.
436 At Diſtilera Kruſmynte-watn.
437 Oxlägge-win.
438 At giöra en god ätika.

Upſats på Matens indelning til Mål-tider, ſamt ingifwande på Bor-det, &c. —— —— —— pag. CCCXXXIII.

Om betienande och uppaßning wid Måltider —— —— pag. CCCXXXIII.

Alla

Alla här beſkrefne Rätter äro i ordning numererade N:o 1. 2. 3. &c.

(§. 1.) At giöra en färſerad Stek.

MAn tager et Oxelär, thet klappar man helt mört; ſedan ſkiär man ut långa ſtycken, på ſnedden, åndalångs efter på läret, och tager ſå ut thet köttet, men lemnar ſå bredt emellan ſom tre finger; ſå tager man thet uttagna köttet, och hackar thet til en Färs (§. 2), ſom ſkal blandas up, och fyllas i Steken igen, och lemnas tå litet af färsdegen; ſedan lägges Steken i en gryta, med et ſtycke ſmör, ſå ſtort ſom et ägg, och et öhlgas med win, och en ſitron i ſkifwor ſkuren, och litet grant ſalt, och ſå kliſtras läcket til, och ſättes på ſakta glör, at ſtå och målra; och när hon är mer än halfſtekter, ſå tages

ges låcket up, och hon wändes; och ſå giörs ſmå aflånga fårſar, af then qwarlemnade fårsdegen, och lägs up i grytan til ſteken; ſedan lägges låcket på, at ſtå och brynas; och när ſteken är lagom gulbrun, anrättas hon på et fat, med fårſarna ikring och öfwer, ſamt hälles ſåſen öfwer alt ſammans, och gifwes på bordet.

NB. I ſtället för win och ſitron tages ätika och Lagerbärs blader.

(§. 2.) At giöra en fårs.

Man tager twå eller tre marker oxkött, af thet möraſte af bogen, eller af låret, thet ſkiär man i ſmå tärningar, men aktas at intet ther kommer ſenor ibland, och hackas helt fint; och tages ſå niurtalg, en god mark, ſkärs och hackas rätt fint, blandas ſedan ihop med thet hackade köttet, och hackas tilſammans at thet blir jämt, och ſtötes ſå i en mortel; ſedan lägges thet i et kåril, at blandas up med et qwarter ſöt grädda, heller ſöt miölk, och ſex ſtycken ägg, litet ſkirt ſmör, litet muſkot och et rifwit raſpebröd, och litet grant ſalt; Thetta arbetas wäl tilſammans, at thet blir lagom löſt, och kan ſedan brukas i ſoppor, och fyld ſtek.

NB. Muſkot kan man wara förutan.

(3.)

(§. 3.) At giöra en Pupperdong.

Man tager lamb eller kalf, och hugger thet så ſmått ſom til frekaſe, och lägger thet i liumt watn at blodet drages ut; ſedan ſättes en kaſtrull på elden, och lägges köttet theruti, och ſlås watn på, at thet ſtår wäl öfwer, och när thet kokar up så ſkummas thet wäl, och lägges et litet ſtycke ſmör theruti, och en näfwa med rifwit bröd och några ſkifwor ſitron ſamt litet muſkot. Thetta låter man ſtå och koka til theß at köttet blir miukt, och ſoppan blir lagom ſimmig, så tages köttet up ur ſoppan och låtes ſtå och kalna; Tå ſtraxt i ſoppan lägs i ſtället köttfärſar (§. 2) och fylde kräfwetor om man har och låter them theruti förwällas, hwarefter the uptagas och hwar för ſig kalnar; ſedan giöres en färs, af en giädda om fem marker, ſom flås och tages ut alla benen, och hackas rätt fint, och en mark niurtalg tages thertil, hackas och lägges til fiſken; hackas så tilſammans; ſedan blandas thet up med ſöt miölk, eller ſöt grädda, och åtta ſtycken ägg, och litet ſkirt ſmör, och et rifwit raſpebröd, och litet muſkot och ſalt, thetta arbetas wäl tilſammans, at thet blir lagom löſt; så tages twå ark papper och klippes midt i tu, och ſmör-

jes med ſmör, och lägs i kaſtrull, och then ſidan up ſom ſmöret är på, och ſå lägges thet af then tilredda fiſk-färſen alt rundt omkring i kaſtrullen på papperet, ſå tiockt ſom et finger, ſedan tager man af then tilredda ſtufningen, nämligen thet omnämde köttet, köttfärſar och kräftorna lägs warftals theruti med ſitron-ſkifwor warftals emellan och bryta murklor til theß han blir full, och ſå lägs färs alt öfwer; therpå ſättes han i ugnen at gräddas, tils han blir gulbrun; tå tages han ut, och ſtielpes på et fat, och tages papperet af, och ſkäres et hål ofwan uppå, och ſlås ſå uti af then ſåſen ſom lemnades, ſedan man then upblandat med et qwarter win och fyra ſtycken äggegulor, och litet ſäcker, och wiſpar thetta på elden at thet intet ſkiär ſig, och ſlås ſå i pupperdongen, och thet öfriga i en ſpilkum, ſom följer med in på bordet.

NB. För ſitron-ſaft och win kan brukas litet ättika, och för Muſkott et par Lagerbärs blad eller et par Pepparkorn.

(§. 4.) At giöra en Frecandong.

Man tager et kalf-lår, och ſkär af thet tiockaſte låret twärt af tiocka ſkifwor, och klappar them, och ſå ſpäcker them med fint ſkurit fläſk, likaſom en fogel,

och

och ſå lägges thet i en kaſtrull, och doftar litet miölk uppå, och ſättes på elden, och ſlås ſå brun ſky (jus, §. 47.) på och några ſkifwor ſitron, låter thet ſedan ſtå och koka, til theß at köttet blifwer miukt, och ſåſen blir lagom ſimmig. Rättas ſå an, thet är: lägges uppå fatet ſkifworna efter hwarannan, med ſåſen öfwer, ſå är thet färdigt.

NB. J ſtället för ſitron tages litet ättika.

(§. 5.) En Frecandong på annat maner.

Man tager thet tiockaſte af et kalflår, thet ſpäckes helt ſtått och fint, alt öfwer; ſå ſättes thet på ſpettet at ſtekas, til theß thet blir halfſtekt; ſå tages thet af, och lägs i en kaſtrull och ſlås buljon eller klar köttſäppa på, eller ock upkokt watn ther man ej har köttſäppa, och låter thet ſtå och koka med några ſitron ſkifwor, til theß thet blir lagom kokt, och ſäppan helt ſimmig; ſå afredes thet om man ej haft köttſäppa, (ty tå man then har behöfs ingen afredning) med litet bränt ſmör och miöl, och anrättas på fat, med ſåſen öfwer, ges ſedan på bordet.

NB. En qwiſt Roſenmarin för ſitron.

(§. 6.) En Griliant på kycklingar.

Man tager kycklingar, the ſkållas och giöras wäl rena, och ſedan klyfwas i fyra delar; låter thet ſedan koka i watn, doch litet wattn, tils the blifwa inemot kokta, och tå tages the up at blifwa kalla; ſedan tages fem ſtycken ägg, ſlås och klappas ſönder, och dåppar ſå ſtyckena theruti, och ſedan i rifwit bröd och pårſilja fin hackad; och ſå kokas the i ſkirt ſmör, til theß the blifwa gulbruna, och ſå lägges the på fat med bruten ſarvet under, och gifwes på bordet.

(§. 7) Pårſilje kyklingar.

Man tager kycklingar, ſå många man wil, ſkållar them och giör them rena; ſedan klyfwas the i fyra delar, lägs uti en panna med et godt ſtycke ſmör, och nog pårſilja, ſamt rifwit bröd, litet muſkot ſalt och et par ſlefwar watn; Thetta låter man ſtå och koka, tils thet blir kokt, och ſåſen är lagom tiock; ſedan anrättas the på et fat, med ſåſen öfwerſlagen, och gifwes på bordet.

NB. Muſkot kan wara borta.

(8) At

(§. 8) At giöra et Ragu på kalf eller lamb.

Man tager kalf eller lamb, hugger thet i lagom ſtora ſtycken, ſom en twär hand til ſtorleken, the läggas på bordet, ſtrörs litet miöl uppå, lägges i en kaſtrull med litet ſmör inunder, och ſättes på elden at brynas på alla ſidor, til theß thet blifwer gulbrunt; ſåſlås buljong eller watn, litet ſitron, muſkot och litet ſalt, låter thet ſedan koka, til köttet blir miukt, och ſåſen blir ſimmig. Sedan anrättas thet med ſåſen öfwer, och gifwes på bordet.

NB. J ſtället för muſkot och ſitron tages ätika och lagerbärsblad.

(§. 9.) Ragu på annat ſätt.

Man tager kalf eller lamb-kött, och giöres på ſamma ſätt, ſom näſtförut förmält är, och lägger theruppå i ſkifwor ſönderſkurna ſalta gurkor, ſedan ſaltet ur ſkifworna i watn utdragit är, ſå anrättas thet med gurkorna öfwer, och gifwes på bordet.

(§. 10.) Ragu på fogel.

Man tager fogel af hwad ſlag man wil, och giör honom wäl ren, och ſteker

then på ſpett halfſtekt; ſedan tages han af, och ſkåres bröſtet ifrån och thet andra i ſmå ſtycken; ſå har man en ſås tilgiord i en kaſtrull, af buljong, eller watn, litet ſmör och miöl, några ſitrons ſkifwor och litet ſönderhackad anſiovis; ſå lägges fogelen theruti, och låter thet ſtå på elden at ſtufwas, til theß köttet blir miukt och ſåſen ſimmig; ſå anrättas thet på fat, med bröſtet midt uti och thet ſmå ikring, med ſåſen öfwer, gifwes ſedan på bordet.

Man giör ock Ragu på förut ſtekt och afäten fogel, tå altſammans af fogelen hugges i ſmå ſtycken.

NB. J ſtället för ſitron tages par ſkedar ättika, och för anſiovis en half ſill eller ſillmiölke.

(§. 11.) Oxbringa eller et annat ſtycke oxkött med morot-ſås öfwer, och ſäppa thertil.

Man tager en oxbringa, eller et annat ſtycke kött, thet ſätter man på elden, och låter koka; när thet är kokt, ſilas buljongen af, och brukas til ſäppa, med litet ſilleri och ſmäſkurna morötter, pärſiljerötter fint ſkurna, och litet muſkåt, låter then koka med rötterna, och när

hon

hon är kokt öſes hon up i en ſkål, med råſtat bröd uti, ſom är råſtat på halſter i ſkifwor, och under ſkålen på et fat en bruten ſarwet, gifs ſå på bordet; wil man reda af henne med ſmör och miöl ſå kan man giöra thet. Köttet lägges på et fat, med en ſås ſom är tillagat på thet ſättet: man tager morötter och ſkär them i ſmå rimſor och kokar them i buljong i en kaſtrull, tils the blifwa helt miuka, och redes af med brynt ſmör och miöl, at hon blir helt tiock och ſimmig, och ſlå litet winättika och litet ſäcker at hon blir ſötſur; ſå ſlås hon öfwer köttet på fatet, gifwes ſedan in på bordet, efter eller tillika med then förſtnämda ſoppan.

NB. I ſtället för muſkot tages en knippa roſenmarin och et lagerbärsblad i ſåpan när hon kokar.

(§. 12.) Sås på annat ſätt, på kött.

Tag et ſtycke kött, eller bringa, och giör ſom förmält är (§. 11.) och bruka buljongen til ſoppa; men i ſtället för råſtat bröd kan brukas färs, eller puding i ſoppan; och på köttet giöres en ſås af ſönderhackat kapris och brun ſky, (§. 47.) eller har

man intet ſky, ſå tages buljong och brynt ſmör och miöl och et glas win eller ock intet win, med litet muſkåt uti, thetta kokas tilhopa en ſtund på elden tils thet blir ſimmigt, och ſlås ſå under köttet på fatet, och gifwes på border.

NB. För kapris tages litet rifwen Peppar-rot, för win tages ätika, och Muſkot kan bortlemmnas.

(§. 13.) Ragu med röbetter på.

Man tager ſtek, ſom är lemnat af then ſom har warit på bordet, och then ſkår man i lagom ſtora ſtycken; lägg them i en kaſtrull, med litet brynt ſmör och miöl, och litet buljong eller watn ſlås på, och låt ſtå och koka, lägg ock några ſkifwor rödbeter på; låt ſedan ſtå och koka tils thet blir färdigt, och ſåſen blir ſimmig, lägg thet ſå på fat, med litet muſkåt öfwer, gifwes ſedan på bordet.

(§. 14.) Et annat Ragu.

Tag åfwen af en ſtekt ſtek, ſom år lemnat, och ſkår i tunna ſkifwor, tag ſå fyra eller fem anſiovifar, ſkölg them och tag benen ut, hacka them ſmå med en knif på bordet, lägg them i en kaſtrull med

med litet ſmör, och rör ſönder them på elden med en niupa miöl, lägg ſå köttet thertil, och ſlå litet buljong eller watn, et par ſitron ſkifwor, och ſedan koka tils ſåſen blir ſimmig; lägs ſå på ſat, och gifwes på bordet. På samma ſätt kan man giöra på fogel, på hwad ſlag och efter hwilkethera ſättet man wil, men på fogel ſlås et glas win.

NB. För Anſiowis tages Sillmiölke, och för ſitron och win tages åtika.

(15.) Hwit Ragu giöres ſå.

Tag buljong eller watn, ſätt på elden, med litet rifwit bröd, och en bit ſmör, ſamt några ſkifwor ſitron; låt koka up; lägg köttet theruti, och låt thet koka, ſlå et glas win på, och når thet är färdigt eller ſimmigt blifwit, lägg på et fat, med ſåſen öfwer och muſkot påriſwit om man har, gifwes ſedan på bordet.

(§. 16.) Ragu på kalfhufwud.

Tag et kalfhufwud, och lägg thet i kalt watn, at blodet drages ut, och ſätt thet ſedan på elden at koka, til theß at håret låſnar; tå tages thet up och lägs

i kalt

i kalt watn, och tages häret wäl af; och tå thet är wäl rent, ſättes en kaſtrull på elden, med et litet ſtycke ſmör och miöl, at låta bryna ſig, tils thet blir brunt, ſlå ſå litet buljong eller watn theruti, ſkär ſå kalfhufwudet i ſkifwor, och lägg theruti, tillika med fötterna, och låt koka; lägg några ſitrons ſkifwor på och ruſin, korinter och litet muſkåt, ſamt bryntа kaſtanier, låt thet ſedan koka med litet ſalt på, tils thet blir kokt och ſåſen blir ſimmig; och när thet är tilreds ſlås et glas win uppå, litet ſocker och litet winättika, at thet blir ſötſurt, ſå lägges thet på et fat, med ſåſen öfwer, och gifwes på bordet.

NB, I denna ſås kan utſlutas både Rußin, Corinter, Kaſtanier, muſkot och Citron; och kan i ſtället brukas mandel i ſmå rimſor ſkuren, brynt bröd i tärningar, ſamt litet ättika för Citron.

(§. 17.) At ſtufwa färſk oxtunga.

Man tager en färſk oxtunga, och kokar henne helt miuk, och tå flår man ſkinnet af henne, ſkär henne ſå i ſkifwor och miölar henne, lägger ſå ſkifworna i en ſtekpanna, och låter them brynas i ſmör, at the blifwa bruna; giör ſå en

ſås

ſås af brynt ſmör och miöl i en kaſtrull, och ſlå buljong på, eller watn och några ſitrons ſkifwor, et glas win och litet muſkåt, låt thet koka och lägg ſå tungan theruti; och lägg ſkifworna på fat med ſåſen öfwer, och gif på bordet.

NB. Kan brukas ättika för Citron och win, och lagerbärsblan för muſkot.

(§. 18.) At förwara oxkött at thet håller ſig.

Tag oxkött thet tiockaſte ſtycket, näſt låret, på ſå många oxar man wil; tå ſlås halfparten watn och andra hälften ölättika i en ſtor gryta eller kettel, och lägg ſå köttet theruti, låt ſedan koka och ſkumma thet rätt wäl, lägg litet hel peppar och lagerbärs blad therpå, låt thet ſedan ſtå och koka tils thet blir halfkokt, tå thet tages up, och lägges köttet på et rent bord at blifwa kalt, och ſoppan ſlås uti et rent käril at ſtå och blifwa helt kall, och ſå har man en wäl rengiord ekebytta, lägger ſå köttſtyckerna theruti, och alt med krydderna emellan, men intet the ſom kokats i ſåſen, utan friſka lagerbärs blad och hel peppar, ſå ſlås ſåſen

på, och giörs en ſmörbotn ofwan uppå, ſättes ſedan i källaren til at förwaras, (om ſommaren är thet båſt i iskällare,) och kan man taga theraf efter hand til ſur-ſtek och til Ragu, och at ſteka up med åplen, eller til hwad man wil, är thet rätt godt.

(§. 19.) En Grilliant med grönt under.

Man tager en lambringa, ſom är kokt, och låter henne bliſwa kall; ſå tages twå ägg, klappas ſönder, och ſtrykes alt öfwer bringan med fiäder; ſå tager man rifwit bröd, fin hackad pårſilja och litet muſkåt ſamt fint ſalt, tilſammans blandat, och kaſtar alt öfwer bringan thet måſta man kan, och ſå lägges hon på halſter at brynas; ſå har man en tillagad grön rätt, af hwad ſlag man hälſt behagar, och lägger ſå bringan theruppå på et fat; giſwes ſå på bordet.

NB. Thet kan wara utan Muſkot.

(§. 20.) Griljerad bringa på annat ſätt.

Man tager en god oxbringa, then kokar man fullkomligen, och ſå låter hen-

ne ſwalas; ſå tager man en åtta öres ſötſur limpa, eller ſå mycket ſötſurt bröd, och rifwer then på et refjern, och ſedan tager man et glas rödt win och ſocker och blandar thet tilſammans med brödet, at thet blir ſamtiockt ſom en deg; tå tages thet och lägges på bringan ſå tiockt ſom et finger, och packar hårdt til, och ſå ſättes hon i ugnen, at ſtå til theß hon blir litet brun, tå hon tages ut och lägges på fat, med en tilgiord ſås, af brun ſky (§. 47.) et glas rödt win, några ſkifwor ſitron, litet ſocker och muſkåt, åfwen litet ſötſurt bröd; thet kokas tilſammans, ſlås på fatet under bringan och gifwes på bordet.

NB. I ſtället för ſitron och rödt win kan tagas kiörsbärs ſaft eller röd åttika: doch kan annan åtika wara åfwen ſå god. Kapris kan uteſlutas i ſåſen. För muſkot kan tagas et lagerbärsblad uti medan ſåſen kokar men tages ſedan bort.

(§. 21) På annat maner.

Man tager åfwen en Bringa, och kokar henne; när hon är kokt, wiſpas ſönder några ſtycken ägghwitar til et hårdt ſkum, och lägger thet ſå alt öfwer Bringan, och ſätter thet in i ugnen at blifwa gulbrunt;

gulbrunt; ſå tages hon ut, lägges på et fat, med en tilgiord ſås under af brun ſky (§. 47.) kapris, litet ſitron och litet win om man ſå will, en bit ſockar och litet muſkåt, thetta kokas tilſammans och ſlås på fatet under bringan och gifwes på bordet.

NB. Kapris kan bortlemmas och för win och Citron tages ätika.

(§. 22.) Grilierad Skinka.

Man tager en god rökt ſkinka, lägger henne i watn, at ſaltet drages wäl ut; ſedan låter man henne koka, tils hon blir miuk, tå hon tages up at blifwa kall, och afflås ſwålen altſammans; tå ſkal man hafwa tillagat, ſenap, litet rödt win eller barberisſaff, och litet ſocker ihopa blandat, och öſa på ſkinkan, med ſked, och ſätta henne i ugnen uti lindrig heta, i en lång panna med litet buljong under, och när hon har ſtått en ſtund, öſer man åter på igen, och thet 2 a 3 gånger, af then tilrörda ſenapen, och låter henne ſtå, at hon blifwer gulbrun, tå hon tages ut och lägges på fat, med bruten ſarwet under, och gifwes på bordet.

NB: I ſtället för win och barberis ſaft tages ätika.

(§. 23) At

(§. 23.) At koka ſkinka i franſt brännewin.

Man tager en god rökt ſkinka, then lägges i watn, at ſaltet drages ut; och ſå lägges hon i en kettil med ſtätt lock uppå, och ſlås et halfſtop franſt brännwin på, och kliſtras wäl til, ſättes ſedan på ſackta eld at ſackta koka, men aktas at imen intet går ut; hon ſättes på om afton klockan 11. och ſtår til klockan 6. eller 7. om morgonen, tå hon tages up och ſlås all ſwålen af, och lägges på fat med en bruten ſarwet under, och gifwes kall på bordet. Man kan ock, om man will, lägga kalt ſchelee (§. 100. 101.) öfwer henne.

(§. 24.) Et ferſerat Lamb.

Man tager en enkel lambſtek, hugger bort thet tunna frammanföre thet tiockaſte på låret, tager ſå alt köttet af thet öfriga, och lemnar thet benet ſom ſitter mitt uti igenom thet tiocka på låret, och hackar ſå köttet helt fint, tillika med litet fårtalg, ſamt then talg ſom ſitter på ſteken; thetta hackas rätt wäl tilſammans och blandas up med litet ſöt miölk, ſex ſtycken ägg och et rifwit raſpebröd, litet grant ſalt,

 litet

litet muſkåt och litet ſkirt ſmör; thetta blandas tilſammans, tils thet blir lagom hårdt, och lägges ſå på benet uti en panna, ſå at thet ſer ut ſom thet tiockaſte på ſteken, ſättes ſedan i ugnen at gräddas tils thet är gulbrunt, lägges ſå på fatet, och gifwes på bordet.

NB. I ſtället för muſkot tages fin hackat pärſilja.

(§. 25.) At fylla färſka Oxtungar.

Man tager färſka Oxtungar, them låter man koka, tils the blifwa helt miuka; ſå tagas the upp at blifwa kalla, och tå klyfwas the mitt i tu; ſå gräfwer man ut alt köttet med en knif, och lemnar alt thet hårda ſkinnet, och ſå hackas thet urtagna köttet rätt fint, och blandas up, med litet ſöt miölk eller ſöt grädda, ſex ſtycken ägg, en näfwa med rifwit bröd, litet ſkirt ſmör, grant ſalt, korinter, kanel, litet ſocker och muſkåt; thetta blandas wäl tilſammans, at thet blir lagom löſt, fylles ſedan på tungſkinnet och lägges i en panna, gräddas i ugnen eller på glör, tils the äro färdiga; lägges ſedan på et fat med brun ſås öfwer, ſom är tilgiord af brynt ſmör och miöl, et litet glas win och watn, ſitron och ſocker, thetta kokas

kokas tilſammans lagom tiockt, och ſlås öfwer på fatet, och gifwes på bordet.

NB. I ſtället för win tages ätika. Kanel, muſkåt och korinter kan man wara förutan.

(§. 26.) Kalf-lår med ſitron-ſås.

Man tager et kalf-lår, nemligen thet tiockaſte på ſteken, thet ſtrör man litet miöl uppå, och lägger thet i en kaſtrul med en bit ſmör och litet ſocker under, och låter thet ſedan ſtå på ſackta glör at brynas, tils thet blir gulbrunt alt omkring; ſedan ſlås ther Buljong på, litet rifwit bröd, ſitron i ſkifwor och litet muſkåt, ſamt litet grant ſalt och låter thet ſtå och koka, til thes thet blir miukt och ſåſen är ſimmig och lagom tiock; tå ſlås ther et glas win på, låter thet ſedan koka med winet; ſedan anrättas thet på fat med ſåſen öfwer, och gifwes på bordet.

NB. För win och ſitron tages ätika, och muſkot et lagerbärsblad, eller litet finhackad perſilja.

(§. 27.) At giöra Rullart.

Man tager Ox-lår, eller och kalf-lår, thet ſkär man i ſtora ſtycken, ſom en hand tiocka och ſtora, klappar them något; ſedan tager man ſpäck-fläſk, thet ſkär man ock i ſkifwor, lika ſå ſtora, men intet ſå tiocka ſom köttet; thet lägger man på köt-

tet, med grant ſalt, ſtötta negleckor, och ſtött peppar, rullas ſå tilſammans, med ſtåſket och krydderna in uti, binder ſå til med ſegelgarn och ſätter thet på ſpettet, at ſtekas halfſtekt; tages ſå af och lägges i en gryta, med ſtark buljong på, at thet ſtår jämt öfwer, låter thet ſedan koka, til thes at ſåſen blir ſimmig och tiock ſom en lagom miöl=wälling; tå tages the upp, och löſes ſegelgarnet af, och lägs på fat med ſåſen på, och gifwes på bordet.

(§. 28.) Ragu på Kapuner.

Man tager kapuner, twå eller tre ſom man will, och giör them wäl rena; ſätter them ſedan på ſpettet, tils the blifwa halfſtekta, ſedan tagas the af; och ſå har man en ſås i en kaſtrull af brynt ſmör och miöl, buljong och murklor, kalfbris och ox=gommor, ſom är i rimſor ſkurna och et par ſkifwor med ſitron; lägges ſå kapunerna ther uti, låter them ſedan ſtå på elden och koka tils thet blir kokt, och ſåſen är ſimmig, ſå lägges kapunerna på fat, med ſåſen öfwer, och gifwes på bordet.

NB. Murklor och ſitron kan man låta falna. Har man Swampioner brukas the för murklor.

(§. 29.) Et fint Ragu på Oxgommor.

Man tager kalfbris och förwäller them, och

och ſkår i rimſor, och bryner them i ſmör; och tager ſå Oxgommor, och bryner åfwenledes; lägger thet ſedan i en kaſtrull, och ſlår brun ſky (§. 47.) uppå, jemte några ſkifwor ſitron och brynta murklor, litet muſkot och et glas win, thetta låter man ſtå och koka med litet rifwit bröd, til thes thet kokt blifwer och ſåſen är ſimmig; ſå anrättas thet på fat ſamt gifwes på bordet.

NB. J ſtället för ſitron och win tages åtika, för muſkåt et lagerbärs blad.

(§. 30.) At giöra Oxhare.

Man tager thet möra köttet på en oxe ofwan på niurarna i ryggen långs efter; thet ſpäcker man med ſmått ſkurit fläſk, och ſätter thet på ſpett at blifwa halfſtekt, ſå tages thet af, och lägges i en gryta, med buljong på, at thet ſtår jämt öfwer, låter thet ſedan ſtå och koka, med en liten knippa baſilika och et par lagerbärsblad, litet win, åttika och muſkåt uppå; thetta kokas tilſammans, tils köttet blir miukt, tå man ſlår litet brynt ſmör och miöl uppå, at ſåſen blir ſimmig, och lagom tiock; tå anrättes thet på fat med ſåſen öfwer, gifwes ſedan på bordet.

NB. Win och muſkot kan utlemnas.

(§. 31.) Engelſkt Oxkiött.

Man tager et godt ſtycke ox-lår, thet ſkiär man i långa tiocka ſtycken, ſom lägges på halſter uppå glör at brynas, tils the blifwa helt bruna på alla ſidor; ſå tagas the af elden, at blifwa kalla, tå man tager niurtalg, och ſkär i rimſor, ſticker med en knif i köttet, ſticker ſå then ſkurna talgen helt tätt i köttet på alla ſidor; ſedan lägges thet i en förtent kettil, och ſlås watn eller buljong therpå, at thet ſtår jämt öfwer, lägges ſå lock på och låter thet koka lyckt, och når thet är half kokt och ſåſen är lagom inkokt, ſå ſlås et glas winättika på, med murklor, ſitron, baſilika, et par lagerbärs blad, litet ſalt och litet brynt ſmör och miöl, thetta låter man ſtå och koka lyckt och ſachta, til thes at köttet blir miukt och mört, och ſåſen är lagom inkokt och ſimmig; anrättas ſå på fat, med ſåſen öfwer, och gifwes på bordet.

NB. Murklor och ſitron kan man lämna.

(§. 32.) En rätt på ſtekte kycklingar och grönt.

Man tager kycklingar ſå många man will, ſkållar och gör them wäl rena, ſå ſättas the på ſpett at blifwa half ſtekte; tå tagas the af och klyfwas mitt i tu; och

tå

tå har man en grön rått, af hwad ſlag man will, ſom man lägger kycklingarne uti och låter thet ſå ſtå och ſtufwas tilſammans; år thet portlacka eller ſallat, ſå ſkal thet giöras ſötſurt; ſå anråttas thet på fat kycklingarna mitt uti, thet gröna under, och gifwes på bordet.

(§. 33.) At fylla Oxbringa.

Man tager en fårſk oxbringa och giör en öpning på henne bak ifrån wid benen öfwer alt ofwan uppå; och ſå har man en fyllning tillagad af rifwit bröd och ſöt miölk, ſom röres tilſammans på elden, med et ſtycke godt ſmör theruti; rör thet ſedan på elden at thet blir ſå tiockt ſom en gröt, tå thet tages af elden; rör ſå fem ſtycken ägg theruti, och fyll i bringan, at thet häls inne i henne; låt henne ſå koka, til thes hon blir fårdig, tå hon lägges up på et fat, med en ſås (§. 47.) theröfwer, ſom giöres af ſchy, och et glas win och ſitron, en bit ſocker och litet muſkåt, ſom kokas tilſammans och ſlås öfwer bringan, gifwes ſedan på bordet.

På ſamma ſått giör man på kalf- och lambbringa.

NB. För win och ſitron tages ättika. Muſkot kan wara borta.

(§. 34.) At giöra ferſerad kalops.

Man tager Oxkiött, thet ſom är mört, och ſkiär thet ſmått, hackar thet fint och litet talg theribland, och när thet är full hackat, ſå ſlår man tre ſtycken ägg theruti, och några ſkedar miölk, litet rifwit bröd, fin hackad perſilja, grant ſalt och litet muſkot; thetta blandas tilſammans, och giöres ſmå runda kakor theraf, lägges ſå warſtals i en gryta med neglekor theruti, och ſlås litet buljong eller watn på, med en liten bit ſmör theruti, låter thet ſedan ſtå och koka ſakta, tils thet blir lagom kokt och ſåſen ſimmig; ſå anrättas thet på fat, och gifwes på bordet.

NB. Man kan låta bli muſkot.

(§. 35.) Kalops på annat maner.

Man tager Oxkiött thet ſom är mört, och ſkiär thet i tunna ſkifwor, och klappar thet wäl, lägger thet warſtals i en gryta, med litet fin hackat perſilja och rifwit bröd, litet miöl, grant ſalt, ſmör och litet muſkot, ſamt litet watn at thet ſtår jämt öfwer; thetta låter man ſtå på ſackta eld, med läck uppå at ſackta koka; och inemot thet är kokt, ſå har man et par moröttер afkokta och ſkiär i runda ſkifwor och

och lägger thertil, låter thet ſå koka en liten ſtund, rättas an på fatet, och giſwes in på bordet.

NB. Muſkot behöfwes intet.

(§. 36.) Kottlätter ang pappiliong.

Man tager en kalf-framfiärding och hugger af kottlätterna, näml. the ſom wid ryggen ſitta in på halfwa bringan, och ſkiär ſå hwart ben för ſig; ſkrapa ſå köttet af benen med en knif ända neder til thet tiockaſte, och klappa them ſå rätt wäl; doppa ſedan i ſmör och riſwit bröd, fin hackat perſilja och litet muſkåt, linda ſå rent papper ikring hwar och en; lägg på halſter at ſtekas rätt ſachta, at the intet brännas; och när the äro färdiga läggas the på fat med papperet på, giſwes ſå på bordet.

NB. Muſkåt kan brukas om man har.

(§. 37.) Kottletter med ſås på.

Man tager Kottletter och klappar them rätt wäl, ſå doppar man them i miöl och lägger them ſå i en kaſtrull eller panna med et ſtycke ſmör, och låter them brynas, at the bliſwa helt bruna; tå har man en ſås tilreds af ſchy, eller buljong och brynt ſmör och miöl, et glas win, litet winättika, en

bit ſocker och litet ſitronsſkal, thetta kokas tilſammans at ſåſen blir lagom tiock; lägg kottlätterna på fat, och ſåſen ſlås öfwer, gies ſedan på bordet.

NB. Win och ſitrons-ſkal kan man wara förutan.

(§. 38.) Et ferſzeradt Frekaſee.

Man tager lamb fierding eller kalffierding then hugges ſmåt i fyrkantiga ſtycken, och lägges i liumt watn, at blodet drages ut; ſedan lägges thet i en kaſtrull, med et ſtycke ſmör uti och låter kiöttet fråſa up; ſedan ſlås upkokat watn på, låter thet koka up med köttet; tå lägges theruti en näfwa rifwit bröd, och några ſkifwor ſitron, och ſå har man utbrutna kräfwetor, ſom ſkalen ſtötas ſönder och kokas i litet buljong och ſilas up uti, och fiſkfärſar och köttfärſar (§. 2. 3.) och fylda kräfwetor; thetta låter man ſtufwas tilſammans, tils thet blir färdigt, redes ſedan af med win, och några äggegulor; anrättas på fat och gifwes på bordet.

NB. Winet och ſitron kan man wara för utan.

(§. 39.) Frekaſee på annat maner.

Man tager lamb heller kalf, och hugger på ſamma ſätt, ſom förmält är, och fråſer köttet up i ſmör, men man doftar litet

litet miöl på köttet, medan thet fräſer i ſmöret; ſå ſlås upkokat watn på, at thet ſtår jämt öfwer köttet, och en liten knippa med baſilika, perſilia och litet grant ſalt, thetta låter man ſtå och koka, til thes at köttet blir miukt; tå lägges brynta murklor på, ſom äro brynta i ſmör och litet ſocker, och redes ſå af med litet ſöt grädda och äggegulor; rättas ſå an på fat och gifwes in på bordet. På ſamma ſätt giöres thet på höns och kycklingar, allenaſt man kan taga win i ſtället för ſöt grädda til afredningen, om man ſå behagar.

NB. Man kan och låta bli murklor och i ſtället för win, ätika.

(§. 40.) Paſtey af Hierpar.

Man tager hierpar, ſå många man will och pläckar och giör them rena; ſå har man en deg tilgiord på thet ſättet, at man ſätter watn på elden uti en kaſtrull, ſå mycket man tror gå til en Paſtey, thet låter man intet koka, dock ſkal thet wara ſå hett, ſom thet will koka; tå man lägger et ſtycke ſmör ther uti, ſå ſtort ſom et ägg; har ſå hwete miöl på bordet, eller fint ſkrädt miöl, och ſlår ſå watnet ther uti, och med en haſt rör thet omkring och arbetar ſå degen rätt wäl och ſå hård ſom

någonſin

någonſin man kan få honom, och når han år arbetad ſkår man honom i tu och kaſlar ut honom til en bottn, rund eller i hwad figur man wil, och ſå giöres thet en karm ikring, ſå tiock ſom en flat hand, åfwen ſå tiock ſkal botn wara; ſå giöres en fårs af fogel-lefwer eller får-lefwer och lågges i botn på paſteyen, och ſå lågges fogelen ther uti, med flåſk ikring, och ofwan uppå, och af then nåmde fårſen, och några ſkifwor ſitron; och ſå har man et trycke eller en kafla ſom år utkruſat, hwarmed kaflas ut en rimſa och ſåtter i kring, och ſå låcket uppå, kruſar thet ſom man will, ſmörger ſå öfwer med ägg; man låmnar et litet hål, når man lågger på låcket, at man kan blåſa up locket ifrån fogelen, och ſlutar ſå thet haſtigt til igen, och ſå ſåttes thet i ugnen at ſtå och gråddas; når thet år gråddat tages thet ut, och locket ſkåres upp, och tages flåſket bort och thet feta öſes bort; tå har man en ſås tilgiord, af brun ſchy, ſitron, litet kapris och et glas win, ſom år tilſammans kokat rått ſimmigt, ſlås ſå up i paſteyen och ſkakas wål om, och lågges locket på, ſåttes på et fat, med ſarwet under, och gifwes in på bordet; på ſamma ſått giöres thet med Årrar och Tiädrar

NB. Man kan bortlemna Citron och muſkot, och bruka åtika för win. (§. 41.)

(§. 41.) Brunt Ragu med rofwor.

Man tager lamb-kött eller kalf-kött eller oxkött, hwilket thera man wil, thet hugges i lagom ſtora ſtycken, ſtrös ſedan miöl på och lägges uti en kaſtrull at brynas, och när thet är brunt, så ſlås watn på at thet ſtår jämt öfwer, och låter thet koka; tager så rofwor, ſkalar och ſkär them i runda och långa ſtycken, ſom et finger, brynar them i en ſtekpanna, at the blifwa gulbruna och ſlås så up uti til köttet, låter them ſedan ſtå och koka, tils ſåſen blir lagom tiock; lägges så litet ſalt på, rättas så an, och gifwes på bordet.

(§. 42.) En rätt af kalfkött.

Man ſkiär tunna ſkifwor af et kalflår, och klappar then wäl helt tunna; ſedan läggas the i en kaſtrull med et ſtycke ſmör under, och ſitron ſkifwor emellan, och litet muſkåt, och litet grant ſalt, och låter thet ſtå och koka i ſin egen ſås, på ſackta glör helt lyckt, tils thet blir helt mört; och redes så af med et glas win, och et par äggegulor; anrättas ſedan på fat, och gifwes på bordet.

NB. För muſkot, Citron och win brukas ätika och et lagerbärs blad.

(§. 43.) At giöra Haſchi.

Man tager af en ſtekt kalfſtek, hackar then rått fint, och lägger i en kaſtrull, och ſlår en ſlef buljong på, litet ſitron, grant ſalt och litet muſkåt; låter thet ſedan ſtå och koka, tils thet blir wäl ſimmigt kokt, tå ther ſlås et glas win eller winättika på; anråttas på fat och gifwes på bordet.

NB. Sitron kan wara borta åfwen ſå muſkot.

(§. 44.) En Rätt-haſchi-munkar.

Man tager af ox- eller kalf-ſtek, och hackar thet rått fint, och blandar up med litet ſöt miölk och rifwit raſpe-bröd och fem ſtycken ägg och litet ſkirt ſmör och korinter, thetta blandas wäl tilſammans, at thet blir lagom löſt; tages ſå med en ſked och lägges i en ſtekpanna, med ſmör under, at gräddas, lika ſom andra munkar; lägges ſå på fat med en brun ſås öfwer, ſom är giord af brunt ſmör och miöl, et glas win och watn, litet win-ättika och ſocker, at han blir ſötſur, och låter koka tilſammans, at han blir ſå tiock ſom en lagom tiock wälling, ſlås ſå öfwer munkarna, och gifwes på bordet.

NB. Man kan wara både win och Korinter förutan.

(§. 45.) En a la dåb på kalkon.

Man tager en kalkon, ſom är wäl gödd

gödd, then plåckar man och giör wål ren, hugger wingarna af och ſåtter up honom rått trind i bröſtet; ſå lågger man honom i en förtent kettil, och thertil litet watn och et godt glas eller qwarter med winåtika, åfwen win och lagerbårs blad och ſitron, och wingarna låggas åfwen uti; låter honom ſå ſtå och koka helt tåpt, til theß han blir mör, tå tages han up at blifwa kall; ſå lågger man honom i en kaſtrull, ſom år förtent och lagom ſtor ther til, och wånder bröſtet neder i botn, tå man har et fårdigt kokat ſchele, (§§. 100. 101) af hiorthorn, ſom ſilas på honom, men med rödt ſchelee ibland ſom år kalnat och ſtyft, och ſkåres i rimſor, och lågges emellan och i kring; ſå låter man honom ſtå och blifwa kall och ſtyf, tå han ſtielpes på et fat, och garneras med utſkuren ſitron i kring, gifwes ſå på bordet.

NB. Win och ſitron kan man wara för utan når han kokas.

(§. 46.) Paſtey af ſurkål.

Man tager ſkuren eller hackad ſurkål, ſå mycket man behagar, och lågger honom i en kaſtrull, med en mark ſmör uti, och låter honom ſtå och gaſa ſig på ſakta elld, at han blir mör; ſedan ſlår man buljong

på

på honom och låter honom ſtå och koka, man lägger ock litet muſkot på honom, ſå ſlås han up at bliſwa kall; och ſedan giöres en paſtey deg til en form, och lägges ſurkålen ther up uti, med fiſk=fårs (§§. 3. 63. 78. 95.) och kalfbris warſtals, lägges locket på och ſättes i ugnen at gräddas; tages ock läcket up med en knif, tå man har en ſås tilgiord på elden af ſöt grädda och några ſtycken äggegulor, och ſlås up i paſteyen, röres om, lägges locket på, och gifwes på bordet, med en bruten ſarwet under; man kan ock lägga hierpar uti om man will.

NB. Muſkot behöfs intet.

(§. 47.) En brun Schy.

Man tager Oxkött, ſkiär thet i ſkifwor och lägger thet i en panna eller kaſtrull, med en liten bit ſmör under, at brynas, at thet bliſwer lagom brunt, dock intet bränt; och när thet tå är lagom brunt, ſå ſlås buljong på, låter thet ſtå och koka at thet blir ſimmigt och brunt, ſå ſilas thet och brukas til ſåſar.

(§. 48.) En brun Schy=ſäppa.

Man tager tre marker oxkött och ſkär i tun=

i tunna ſkifwor, och lägger i en kaſtrull, med en bit ſmör under, ſamt moröter, palſternackor och ſilleri, och låter ſtå och brynas, tils thet blir brunt, och man ſlår et par ſkedblad buljong på ibland, at thet intet bråns; ſå ſilas buljong på, och låter thet ſtå och koka et par timar, tå man ſlår mer buljong på, och ſå ſilas thet up i en annan kettil, och lägges ſmå ſinſkurna moröter och andiven uti och litet muſkot, låter henne ſå koka en god ſtund, och ſå anrättas hon i en ſkål, med råſtat bröd uti, eller en engelſk buding, (§. 96.) gifwes ſå in på bordet med en bruten ſarwet på fat under ſkålen.

NB. När ſåppan kokar lägges en qwiſt roſenmarin i ſom ſedan tages bort, Murklor kan man ock bruka om man wil.

(§. 49.) En Kuli-ſåppa.

Man tager lam- och kalfkött, thet hugges i ſmå ſtycken, och doftas med miöl, lägges ſå i en kettil och litet ſmör under, och låter thet ſtå och fråſa; rör alt ſtadigt om til thes thet blir alt igenom gaſat, ock ſlå ſå buljong på eller watn, och låt thet ſtå och koka til theß at köttet blir alt ſönder kokat, ock tå drifwes thet igenom en hårduk, och ſedan ſättes på elden at koka, med litet muſkot uti; ſå anrättas

hon i en ſkåhl, med bruten ſarwet under ſkålen på fatet, ock gifwes på bordet.

NB. I ſtället för Muſkåt kan et par hela peppar korn kaſtas i.

(§. 50) At ſtufwa ſtekt Hare.

Förſt ſkår man hareſteken i långa och tunna ſtycken; ſedan lägges thet i en kaſtrull med litet bulljong eller watn på, och litet ſmör, och en näfwa rifwit bröd, och fin hackat perſilja och litet muſkot; och ſåttes ſå på elden, at ſtå och ſtufwas til thes han blir fårdig; tå köttet tages up och lägges på fat; och ſå ſlår man i ſåſen et glas win, och rör litet ſenap ther i, och en bit ſäcker, och rör thet i hopa på elden; och ſlår ſå thet öfwer kiöttet på fatet, och gifwes ſedan in på bordet.

NB. I ſtället för win kan åtika giöra det ſam̃a.

(§. 51.) Klimpar af hönsbröſt eller fårſar.

Tag twå hönsbröſt hacka them rått fint; thertil tag en mark njurtalg, ſom åfwen hackas rått fint för ſig; ſedan blanda njurtalgen i hopa med kiöttet, och hacka ſå tilſammans en god ſtund, och ſedan ſtöt thet i en mortel at thet blir ſmidigt; ſedan blanda thet up med ſex ſtycken ägg, några ſkedar ſöt grädda, litet grant ſalt

och

och fin hackad perſilja, och litet rifwit muſkot, och ſkirt ſmör och et halſt rifwit raſpebröd; arbeta thetta wäl til hopa; och giör ſmå färſar theraf och lägg i ſåppan. The ſkola intet koka mer än en tima, ty eljeſt går all muſten ur them.

NB. Muſkot kan man bruka om man har.

(§. 52.) At ſylta ſtekta Gäß med äplen.

Tag twå eller tre Giäß alt ſom man wil, plåcka och giör them wäl rena; ſtek them ſedan på ſpett, hel fullſtekta, tag them ſedan af och låt them bliſwa kalla; ſpäck them ſå med hel kanel och nejlickor helt tätt; ſedan tag ſå mycket äpplen ſom man har myckenhet af giäß til, och ſätt them i ugnen at ſtekas til theß the bliſwa helt miuka, tag them tå ut, och tag ſkalet af, och ſkrapa ſå alt thet miuka af kiärnhuſet med en tunn knif i et kiäril; ſedan ſlå watn i en kettil, och halfparten winätticka och ſäcker eller ſirap, at thet blir ſötſurt; och ſitron i rimſor om man har, ſätt thetta på elden at koka up, och tag ſå the afſkrapade äpplena och wiſpa theruti, och låt thet koka en god ſtund; ſedan ſlå thet up, at ſtå och bliſwa hel kalt, men thet

ſkal wara ſå tiockt, ſom en tunn wätn gröt; ſedan tag giäßen och klyf them midt i tu, om man intet wil hafwa them hela, och lägg them i en ſtor ſtenkruka, och håll ſåppan på them, at thet ſtår öfwer giäsſen eljeſt ſkämmas the bort; ſedan lägg papper öfwet, och ſätt i källaren heller i et annat kalt rum, och tag theraf när man hälſt tycker och behagar.

NB. Kanel är mindre nödig.

(§. 53.) En Pupperdång på et annat ſätt än §. 3.

Tag Lamfötter ſå mycket man wil och lägg them i en kettil eller gryta, ſlå watn på och ſätt på elden, och låt them koka til theß at håret låſnar på them, tå the tagas up, och läggas i kalt watn och göras wäl rena, nämligen, alt håret af, och ſkiölg them rätt wäl; tag ſedan en kaſtrull och ſätt på elden med litet köttſåppa eller watn i, och lägg ſå et ſtycke ſmör med litet hwetemiöl iknådat, och et glas win och litet winättika och ſitron i ſkifwor, och en bit ſäcker och litet muſkot; låt thetta koka up, lägg ſedan fötterna ther i, och lått them ſå ſtufwas, til theß the äro miuka och ſåſen ſimmig; ſlå them ſedan up at

blifwa

blifwa kalla; giör ſå en miöldeg, på thet ſättet, at man tager et qwarter watn och tre ägghwitor, rör thet wäl ihop i en kruka, rör ſå fint hwetemiöl theri ſå tiokt ſom en deg, lägg ſå litet miöl på bordet, och lägg degen therpå, och arbeta honom rätt wäl med händerna, och kafla honom ſedan ut tiock ſåſom en flat hand, tag uttwättat ſmör, och belägg therpå halfwa degen med ſmöret, ſtiälp ſedan then andra hälften på, och wik degen lika ſom en ſarwet, kafla ſedan ut honom tre gångor; och tag ſå theraf och lägg i en form eller kaſtrull, alt runt omkring, och tag ſedan the ſtufwade lamfötterna och lägg theri, men lemna ſåſen: lägg them warſtals med brynta murklor och fylda kräftſkal (§. 86.) om man har, lägg ſå deg ofwanpå, och grädda ſå i ugnen, at han blir gulbrun; tag honom ſå ut och ſätt på et fat, ſkiär et hål ofwanpå, och tag then ſåppan, ſom fötterna ſtufwades i, och ſätt på elden, och ſlå fyra äggegular theri, och et par ſkedar ſöt grädda, låt thet koka up, och wiſpa thet wäl, och ſlå ſå i pupperdängen, och lägg hålet til, och gif på bordet.

NB. Winet och Citronen kan brukas om man har.

(§. 54.) Paſtej af höns, kycklingar och lamb.

Man tager hönſen, ſkållar och giör them wäl rena, ſedan hugger man them ſönder i fyra delar, och ſå lägges et ſtycke ſmör i en kaſtrull, och lägges hönsköttet ther i och ſättes på elden, och låter thet fråſa up; ſå ſlås litet köttſåppa på och några ſitron-ſkifwor, och en liten knippa med perſilja, och litet muſkot och grant ſalt, thetta låter man nu ſtå och koka til thes thet blir halfkokt; tå thet tages up köttet för ſig, och ſåppan lemnas för ſig, til at ſtå och kalna; tå har man en mör deg, ſom man har utkaſlat på bordet; ſå tager man et lagom diupt fat och lägger af thet ſtufwade köttet therpå, alt hwarftals med kött, brynta murklor, kalfbris ſom är förwält och brynt, oxgommor och ſitrons ſkifwor och litet ſalt; thetta lägges hwarftals, til thes at fatet blir ſå fullt ſom man wil hafwa paſtäjet högt til; ſedan tager man af then utkaſlade mördegen och ſkär rimſor, och lägger förſt ikring bräddernа på fatet; ſedan ſkär man en rund kaka och lägger ofwan på köttet, ſå at hon räcker på bräddernа; ſå giöres en mindre, och then lägges ofwan

på

på then andra, men ſintet ſå ſtor ſom then andra, och then ſkår man ut på hwad ſätt man hälſt tycker, och kruſar thet ſedan ut kring bråddarna; ſå har man et par ägg, ſom klappas ſönder, och beſtryker thermed paſtejet, alt öfwer med en fiäder; ſedan ſättes thet i ugnen at grädas, och när thet är fullgrädat, tages thet ut, och ſkäres et runt läck ofwanpå; tå man tager af then ſåppan, ſom köttet är ſtufwat uti, och ſlår et glas win theruti, och en bit ſocker och fyra äggegulor; thetta ſättes på elden, och wiſpas til thes thet kokar up; ſå ſlås thet up i paſtejet, och lägges läcket på, och giftwes in på bordet; then öfriga ſåppan ſlås i en ſpilkum, och följer med in på bordet.

På ſamma ſätt giör man af lamb och kycklingar.

NB. Kan brukas ätika för ſitron och win.

(§. 55.) At fylla Lamfötter.

Man tager lamfötter ſå många man wil, och ſkållar them wäl rena; ſedan ſätter man them på elden at koka, til theß the blifwa miuka, tå the tagas up, och tages alla benen ut; och ſedan giör man en fyllning, af kalfbris och litet njurtalg,

ſom hackas rätt fint; och när thet är hackat, blandas thet up med et par ägg och litet rifwit bröd, och litet ſöt grädda eller miölk, och litet muſkot och fin perſilja; thetta arbetas wäl til hopa, och fylles ſå i fötterna igen; ſedan tager man tre eller fyra ſtycken ägg och klappar them ſönder, och däppar lamfötterna theruti, och ſå i rifwit bröd; ſedan kokas the i ſkirt ſmör til theß the blifwa gulbruna, tå the tagas och läggas på fat och gifwas på bordet.

NB. Muſkot kan bortlemnas.

(§. 56.) Et ſkönt böf a la mâd.

Man tager et ſkönt ſtycke oxkött af läret, thet klappar man rätt mört med en klubba eller klappträd; ſedan har man fett fläſk, och ſkär thet i ſmå långa ſtycken ſom et finger; ſå har man grant ſalt och några nejlickor ſönderſtötta, och några lagerbärsblad ſönderſkurna i ſmå långa rimſor; och thetta blandar man tilhopa, och däppar ſå fläſket theruti, och ſticker ſå med en knif i ſteken ſmå hål, och ther i ſtickes thet däppade fläſket, helt tätt i ſteken; ſedan lägges hon i en gryta med et öl-glas win-ätticka på, och et ſtycke ſmör under, och några lagerbärsblad, och litet grant ſalt,

och

och några ſitrons ſkifwor om man har; ſedan läggeſ läcket på, och kliſtras til med en deg, och ſättes på ſackta glör, at ſtå och målra, och när man tror at ſteken är miuk, tages läcket up, och hon wändes; och är thet för myckes ſås på henne ſå öſes thet undan, och låter ſå ſteken ſtå til theß hon blir gulbrun; tå man lägger henne på fat; och ſlår then afföſta ſåſen up i grytan, tillika med litet brynt ſmör och miöl, och låter thet litet koka ihop; ſlås ſedan på ſteken på fatet och gifwes på bordet.

NB. Neſlikor och ſitron äro ej nödiga.

(§. 57.) Sylta på ſwinhufwud.

Tag ſwinhufwuden ſå många man wil, när man ſlagtar, tillika fötterna; när the äro wäl rena, och kokade förſt ibland hackematen, och när the tå äro kalla, tager man them och rånſar them rått wäl, och ſkär ſedan ſönder them i små tärningar, neml. hufwuden, fötterna, och åfwen tungorna; lägg them ſedan i en ketil eller gryta, ſlå litet watn therpå, och äticka at thet blir lagom ſurt, lägg litet muſkot therpå och litet nejlickor ock litet peppar och en liten ſmula grant ſalt; låt thet koka tilſam=

ſammans, til theß thet ſer ut ſom et haſchi; (§. 43.) ſlå thet ſedan up i en ſarwet, ſom år med ſönderſkurin mandell i ſmå rimſor kringlagd, bind ſå ſarweten ihop med en trå tel trind, och lågg honom ſedan i pråß, til theß thet blifwer kalt; tå thet tages ur ſarweten, och lågges i en ſtor kruka, med en god ſallaka och litet åticka i, hopblandat ſkår ſedan theraf och bruka på fat eller aſtåt.

NB. Neglikor och muſkot mindre nödigt.

(§. 58.) Sylta på kalfhufwud.

Man tager et eller twå kalfhufwuden, och fötterna thertil; och ſåtter them på elden, och låter them koka til thes the åro halfkokta, ſedan tagas the up, och göras rått wål rena; och brytes alla benen ut, och ſköljas åter wål; ſedan ſkår man ſönder them i ſmå ſtycken, och lågger thet ſedan i en kettil eller gryta, och ſlår litet watn och åticka therpå, med litet flåſk och rökt oxtunga några ſtycken ſalta gurkor i ſkifwor, några ſtycken hårdkokade ägg ſom åro ſönderhackade, och litet muſkot; thetta låter man koka tilſammans en god ſtund; tå thet ſlås up i et diupt fat, at ſtå och blifwa kalt, och tages theraf

af når man wil; man kan ock ſlå henne i en ſarwet och låta pråßa ſig (§. 57.) och ſedan förwara henne i ſallaka t en ſtor kruka.

NB. Men muſkot kan man wara förutan.

(§. 59.) At koka ſåppa på lamkött med fiſkfårſar och afredning.

Man tager lamkött ſå mycket man wil, en framſiårding, mer eller mindre alt ſom man wil hafwa mycket ſåppa til; thet hugger man i lagom ſtycken; ſå ſåttes en ſåpp-kettil på elden med watn, eller en gryta, hwilket man har; och ſköljer ſå köttet rått wål, och lågger thet up i kettilen eller grytan, och når thet kokar up, ſkummar man thet rått wål; och ſaltar litet theruti, ſå ſkummar thet ſig båttre och köttet får ock båttre ſmak theraf; ſedan har man litet perſiljerötter och ſilleri, ſom år rånſat och helt ſmått ſkurit; och når köttet år lagom kokat, ſå tages thet up och ſkrådes, och ſåppan ſilas rått wål; och ſåttes ſå på elden igen, och lågges rötterna ther up uti, ſom åro wål ſkölgda; och en god fiſkfårs, eller ſå kallade fiſk frekad eller, ſom år tillagade på thet ſåttet: man tager en gådda om en twå eller tre marker; then ſkår man up midt i tu, och tager ſå alt

inmåtet

inmätet bort; ſedan ſköljer man henne rätt wäl, at intet blodet är i henna; ſedan tages alla benen bort af henne både ſmå och ſtora, ſå at thet intet lämnas något ben i fiſken; ſedan tager man alt fiſk-köttet med en knif ifrån ſkinnet, och lägger thet i et rent hackebräde och hackar rätt fint; och när fiſken är wäl fin hackad, ſå har man en mark god niurtalg, then rånſar man och ſkär ſönder, och hackar ſå honom rätt fin, och när han är fin hackad, ſå lägges talgen til then hackade fiſken, och hackas ſå wäl tilſammans, at thet blir ſmidigt och jämt; ſedan lägges thet i et fat eller ſkål, och blandas up med ſex ſtycken ägg, och et qwarter ſöt grädda eller miölk, och litet rifwit bröd ungefär efter et raſpebröd, och något ſkirt ſmör och litet rifwit muſkot, och grant ſalt, at thet blir lagom ſalt; thetta arbetas öfwermåttan wäl tilſammans, at thet blir lagom löſt ſå at man kan taga theraf med händerna och giöra ſmå runda fårſar theraf; och the ſläppas ſå i ſåppan, tillika med rötterna; men thet ſkal alt ſtadigt koka medan man ſläpper fårſarna i ſåppan; och ſå låter man ſåppan ſtå och koka med fårſarna, med litet fin hackad perſilja och en liten ſmula rifwit muſkot

ſkot och ſalt, at hon blir lagom ſalt; och ſå redes hon af med litet ſmör och miöl, ſom giöres på thet ſättet, at man lägger litet ſmör i en panna och ſätter på elden, och rör ther litet hwetemiöl uti, ſå mycket ſom man tror at ſåppan ſkal bliſwa lagom tiock theraf, och låter thet koka tilhopa på elden, at thet ſer grynigt ut, tå thet tages af, och ſlås up i ſåppan medan hon kokar, och rör ſtraxt omkring med ſlefwen, at thet intet klimpar ſig; och når fiſk färſerna och rötterna äro kokta, lägges thet ſkrädda lamköttet up uti ſåppan, och lyfter ſå af elden; och öſes up i ſkål eller i fat, och gifwes på bordet.

NB. I ſtället för muſkot lägges litet Roſenmarin.

(§. 60.) En Oxkött ſåppa med buding.

Man tager godt fett oxkött ſå mycket man wil, och tycker man wil ha mycket ſåppa til, en fem eller ſex marker; thet hugger man i lagom ſmå ſtycken; och ſå ſättes en ſåppkettil eller en gryta på elden, med lagom watn theruti, och ſköljes köttet rätt wäl, och lägges thet ſå up i grytan eller i kettilen; och når thet kokar up, ſkummas thet rätt wäl; och ſå ſaltar man theruti,

uti, och låter thet koka lyckt helt jämt och ſagta, til thes at köttet blir kokt och miukt; tå thet tages up och ſkrådes rått wål, och lägges ſå mellan fat eller i en kruka, och ſå ſilas ſäppan rått wäl; ſedan ſättes ſäppan på elden igen, och lägges theruti perſiljerötter och ſilleri eller morötter helt fina ſkurna, och låter ſå koka; och ſå har man en budings deg tilgiord på thet ſättet, at man tager et par raſpebröd och rifwer them på refjärn, och ſå har man et qwarter ſöt grädda eller miölk, och lägger ſå thet rifna brödet i gräddan eller miölken, och theruti fyra eller fem ſtycken ägg, litet ſkirt ſmör, litet korinter, en liten bit ſåcker, litet grant ſalt, och en näfwa fint hwetemiöl; thetta röres wäl tilhopa, at thet blifwer lagom löſt; ſedan tager man med en ſked och ſläpper i ſäppan, och låter them ſedan koka med litet fin hackad perſilja; och ſå redes ſäppan af med ſmör och miöl, lika ſom förmält är, (§. 59.) och lägges ſå köttet theri, och lyftes af elden; och öſes ſå up i en ſäppſkål eller i fat med litet rifwit muſkot öfwer, och gifwes ſå bordet.

Man kan ock bruka pärlgryn och fina helgryn på ſamma ſäppa; men tå ſkal inga

ga klimpar wara theruti; och tå lägges grynen uti når ſåppan är affilad.

NB. Om man wil når köttet är ſkummat rått wäl, lägga et par Lagerbärsblad och en gwiſt med roſenmarin uti ſåppan, ſom ſedan tages bort når hon ſilas ſå behöfs det inga andra kryder.

(§. 61.) En god hönsſåppa med fylda kräftor eller frikadeller.

Man tager et, twå eller tre höns, alt ſom man wil; them ſkållar man och giör them wäl rena, och ſätter them wackert och trint up i bröſtet, och ſköljer them rått wäl; ſedan ſättes en kettil på elden med lagom watn uti; och ſå lägges et ſtycke af en oxlägg theruti tillika med hönſen, och låter thet koka; och når thet kokar up ſå ſkummas thet rått wäl, och lägges litet ſalt ther uppå, och låt thet ſå ſakta och wackert koka, til theß at hönſen blifwa kokta; tå the tagas up och ſlås litet kalt watn på them, at the intet blifwa ſwarta; och ſå läggas the emellan fat eller i en kruka och täckes öfwer them; ſedan ſilas ſåppan rått wäl, och tå har man perſiljerötter och ſilleri, ſom är rånſat och fint ſkurit i ſmå rimſor, och lägger uti then ſilade ſåppan och ſätter på elden at ſtå och koka; och

lägger

lägger ſåſkråft=ſtiärtar och fylda kråftor (§. 86.) theruti, om man ſå har, eller kan man ha fiſk frekadeller (§. 59.) eller kött=freckadeller (§. 2.) theruti; och ſå låter man thet koka tils thet blir kokt, och redes ſå af med ſmör och miöl, ſom förmält är (§. 59.) och lägger litet fin hackad perſilja en qwiſt Roſenmarin och ſalt theruti, at thet bliſwer lagom ſalt; och ſedan läggas hönſen up i kettilen, men intet oxläggen, och lyftes ſå af elden, och läggas hönſen wackert up på fat, och öſes ſåppan med kråftorna eller freckadellerna at rundt omkring i fatet; och rifwes ſå litet muſkot öfwer, och gifwes på bordet.

NB. Muſkot är ej nödigt.

(§. 62.) At giöra rull=ſylta.

Man tager ſwålen ſom lämnas efter när man giör ſiſkon, och alt thet ſom man ſkråder af til ſiſkonen; men thet ſkal wara litet fett wid ſwålen; ſå lägger man thet afſkrådda på ſwålen, och en rökt oxtunga ſom är miukt kokad, ſkär man i ſkifwor, och lägger therpå, med litet nejlickor och peppar emellan; och ſå rullas thet hårt tilhopa, lagom tiocka och trinda rullar, lika ſom en lagom ſmal kaſla; och lindar

ſå

ſå helt tått i kring med ſegelgarn; och låter them ſedan koka, til theß the blifwa miuka; tå the tagas up at blifwa kalla; tå lågger man them i en lagom ſalt laka, at förwaras; ſedan tager man och ſkår lagom tunna ſkifwor theraf, och lågger på talrick eller Salladier (Sallat fat) eller kring pråßſylta på fatet.

(§. 64. En ferſerad Gådda.

Man tager en Gådda, ſå ſtor man tycker och wil ha henne, then flås och tages alla benen ut, och hackas fiſken rått fin; tag ſå en mark god niurtalg, ſkår och hacka then rått fin för ſig och blanda ſå then tilhopa med then hackade fiſken; hacka ſå tilſammans at thet år wål ihopa blandat, och ſtöt thet ſå i en mortel och lågg thet i en ſkål eller fat, och ſlå ſex ſtycken ågg ther til, och arbeta thet rått wål, och ſlå et qwarter ſöt miölk eller grådda, ſkirt ſmör, et rifwit raſpebröd, litet muſkot och fint ſalt, fin hackad pårſilja, litet rifwit ſitronſkal, och et godt glas win, om man har; thetta arbetas wål tilſammans och lågges ſå på gåddbenet, ſom hufwudet år wid och åfwen ſå ſtiårten, och kramas at thet får anſeende lika ſom en

gäddа, och kruſa med en knif och ſtrö rif-
wit bröd öfwer; J en tårt panna bör hon
ligga med litet ſmör under, och ſätt henne
i ugnen at gräddas, tils hon blir gulbrun,
tå hon tages ut och lägges på fat med en
ſås öfwer, ſom är tilgiord af brynt ſmör
och miöl, och litet buljong eller watn, et
glas win, ſitron och en bit ſocker; thetta
kokas tilhopa på elden och ſlås öfwer på
gäddan, gifwes ſedan på bordet.

NB. Muſkot winet och ſitrons ſkalen kan utſlutas
men i ſåſen kan brukas ätika i ſtället för win.

(§. 65.) At ſtufwa Gädda.

Man tager en ſtor gädda alt ſom man
wil hafwa rätten ſtor til, then fjällas och
fläkes mitt i tu, och tages alla benen ut,
ſå ſkäres hon i lagom ſtora ſtycken; lägg
henne i et käril, och ſtrö ſalt uppå henne
och låt henne ligga en ſtund, at ſaltet får
draga ſig i henne, och tå hon har legat
en ſtund, tages hon och ſköljes ſaltet af;
tå hon lägges i en kaſtrull med litet ſmör
och ſitron i ſkifwor; litet muſkåt och bul-
jong ſlås uppå, och litet miöl och tre ſtyc-
ken anſiowißar; thetta låter man ſtå på el-
den at ſtufwas, til thes thet blir fullkokt,
tå

tå lägges thet på fat med ſåſen öfwer, och gifwes på bordet.

NB. I ſtället för anſiovis kan man bruka ſill eller ſill miölka och för ſitron, ätika och et par eller 3 peppar korn om man ſå behagar: muſkot kan och utſlutas.

(§. 66.) At ſtufwa Gädda på annat ſätt.

Man tager gäddor ſå många man will, them fläker man och ſkär i lagom ſtycken på ſnedden, och ſköljer them rätt wäl; ſå läggas the i en kaſtrull, med ſmör och litet grant ſalt, rifwit bröd, litet hel peppar och fin hackad perſilja och ſitron, litet muſkot och et ölglas med win och watn; thetta ſättes på elden, at ſtå och koka til thes at fiſken blir kokt, och ſåſen är lagom tiock, tå then lägges på fat, med ſåſen öfwer och gifwes in på bordet; man kan lägga murklor och ſchampinioner på, om man hafwer, och ſå behagar.

NB. Man kan och bruka ätika i ſtället för win och ſitron.

(§. 67.) Ännu på annat ſätt.

Man tager en gädda ſå ſtor man will, then fjällas och tages ut alla benen, och ſkiär henne i ſmå fyrkantiga bitar, och

ſkölg henne rått wål och förwåll henne i ſalt watn, och lågg henne up at watnet rinner wål af henne; tå tager man et ſtycke godt och fårſkt ſmör, och lågger i en kaſtrull och ther til fyra ſtycken anſiowiſar, ſom benen åro ifrån, och hackas med en knif rått fint, lågges i ſmöret och ſåttes på elden. och tillågges en ſlef med buljong eller watn, och några ſkifwor ſitron, och lågges ſå fiſken ther uti, och ſåttes på elden at ſtå och ſtufwas, til thes han blir fårdig, dofta ock litet miöl ibland ſmöret; och når han år fullſtufwad lågg honom på fat och rif litet muſkot på, gif honom ſå in på bordet.

NB. Tag ſill i ſtållet för anſiowis. Sitron och muſkot år ej nödigt.

(§. 68.) At ſtufwa gädor med perſilje-rötter.

Man tager en gädda ſå ſtor man wil, rånſar och ſköljer henne rått wål; ſedan förwålles hon i ſalt watn, rötterna rånſas och ſkåres i ſmå rimſor, och förwållas; ſedan ſlår man måſt alt ſpadet af fiſken, och lågger rötterna therpå alt warftals, och ſtrör emellan, med fin hackad perſilia, rifwit muſkot och twå nåfwar med rifwit bröd,

bröd, och et ſtycke ſmör, och et glas win om man har; thetta låter man ſtå och ſtufwas, til theß at fiſken blir kokt och ſåſen ſimmig; tå fiſken lägges på fat med rötterna och tillika med ſåſen, och gifwes in på bordet; man ſkal ſlå et par ſmå ſlefwar med buljong på eller watn, när fiſken lägges in at ſtufwas.

NB. Muſkot kan bortlemnas, och för win brukas ätika.

(§. 69.) At giöra en Pålſker gädda.

Man tager lagom ſtora gäddor, likaſom ſtekgäddor, ſå mycket man wil hafwa til en rätt; them fläker man up i buken och rånſar them rätt wäl, och ſkärrar them helt ſmått, och ſköljer them; ſedan läggas the på et fat, och ſtrör grant ſalt på them, och låter them ſå ligga en liten ſtund i ſaltet; ſedan tagas the up ur ſaltet och ſköljas af, och torkas med et rent kläde; ſedan miölas gäddorna med hwetemiöl, och läggas ſå på halſter, och ſättas på glör at bräckas, ſå at the blifwa halfſtekta; ſedan tagas the af halſtret, och läggas i en rund ſtekpanna med et ſtycke ſmör under, och ſättes then ſå på glör, at ſtå och ſtekas til theß at gäddorna blifwa hel gulbruna på bägge ſidor, tå the tagas af elden;

den; och har man tå en ſås tillagad af et ölglas win, ſom ſlås i et tennfat, och ther-til et ölglas med watn, och litet rifwit ſöt-ſurt bröd, och några ſkifwor ſitron, och en liten bit ſäcker och litet rifwit muſkåt; ſedan ſättes fatet på et fyrfat med glör i fyrfatet och låter ſåſen koka: och lägger ſå litet kappris theruti; ſedan läggas the ſtekta gäddorna ther up uti rätt ſom ſåſen kokar up, och låter them ſå koka i ſåſen, til theß at ſåſen blir ſimmig, och at gäd-dorna äro på bägge ſidor wände; tå ſlås the af thet fatet, på et annat fat, tillika med ſåſen, och gifwes ſå på bordet.

NB. Kapris och muſkot kan bortlemnas. För win och ſitron tages ättika.

(§. 70.) Stekgäddor.

Man tager lagom ſtora gäddor, ſå många man tycker och behöfwer til en rätt; them ſkåker man i buken, och tager ut in-mätet, och fjällar them rätt wäl, och ſkär halfwa hufwudet af och halfwa ſtiärten, och ſkårrar them helt ſmåt alt öfwer; ſe-dan ſtrör man litet grant ſalt på them, och låter them ligga en liten ſtund; ſedan torkas the med et rent kläde, och miölas ſå med hwetemiöl; ſedan läggas the i en

ſtekpan-

ſtekpanna med et ſtycke ſmör under och ſättas på glör, at ſtå och ſteka ſig på bägge ſidor, til thes the bliſwa hel gulbruna; tå man har en ſås tilgiord af brunt ſmör och miöl, och et glas win eller litet winättika, och litet watn, och et par ſkiſwor med ſitron i bitar ſkuren, och en liten bit ſåcker, at thet bliſwer ſötſurt; thetta låter man koka tilſammans, at ſåſen blir helt ſimmig; ſedan läggas the ſtekta gäddorna på fat, och ſlås ſåſen öfwer, och giſwes ſå på bordet.

NB. J ſtället för ſitron tages tages krusbärs ſaft.

(§. 71.) At koka Gädda i ſalt watn, med ſås uppå.

Tag Gäddor ſå många man behöfwer, rånſa och fiälla them, och ſkär i lagom ſtycken på ſnedden, ſkölg och koka them lagom ſalta; lägg them ſå på et fat wackert up och gör en ſås af litet watn och et glas win och ätika, litet ſmör, och miöl ſom knådas ihop med ſmöret, och några ſitron ſkiſwor, låt koka på elden at thet blir lagom tiock, och wiſpa medan thet ſtår på elden, at thet intet ſkiär ſig; äggegulor ſkal ock wara ther uti; ſlås ſå öfwer fiſken, och giſwes in på bordet. Man kan

ock lägga fiſken på ſarwet, och ſåſen i en ſåsſkål, eller i en ſpilkum, om man intet har ſåsſkål, ſåſen kan ock ymſas om annorlunda, ſå at man ibland lägger 3. eller 4. ſtycken anſiowiſar hackade i ſåſen, och ibland hackad kapris, men giöres ändå på lika ſätt, faſt än thet lägges uti.

NB. Man kan och i ſtället för alt thetta omnämda i ſåſen bruka utan ſitron, och i ſtället för anſiowis och kapris bruka fin rifwen pepparrot ibland äggfärſen til at ymſa med dem. Giöres på thet ſättet at man tager litet rifwen pepparrot och låter henna koka ihop med ſmöret, miölet och watnet och ätikan och en bit ſåker och när thet är kokt rör tå et par äggegulor ther uti.

(§. 72.) Krom Gädda.

Tag en ſtor gädda, ſkär henne up, och tag ut inmätet, och ſkölg henne rätt wäl, ſkär ſå henne up i ryggen tillika mot buken, och wik hufwudet igenom och ſtiärten, och ſätt henne på et flatt durſlag; koka henne ſå i ſalt watn, at hon blir lagom ſalt, och när hon är lagom kokat, tages hon up och lägges på fat, med en kapris ſås öfwer eller rört ſmör; will man lägga henne på fat med ſarwet under, och ſåſen i en ſåsſkål, kan man äfwen giöra; ſedan gifwes hon in på bordet.

(§. 73.)

(§. 73.) At ſtufwa Lake.

Man flår och renſar laken, och ſkår then i lagom ſtycken och ſkölger honom rått wål; ſedan lågges han i en kaſtrull, med ſmör och rifwit bröd, grant ſalt och ſitrons ſkifwor eller ſkal, litet muſkot och et glas med win och watn; thetta ſåttes på elden, at ſtå och koka, tils han blir kokt och ſåſen blir ſimmig; ſå lågs han på fat och ſåſen öfwer, gifwes ſå på bordet.

NB. För Citron och muſkot kan brukas et par lagerbårs blan, och åtika för win.

(§. 74.) En grillierad lake.

Man flår och renſar laken och ſkår then i lagom ſtycken, ſkölger honom rått wål, och klappar honom i et kläde, at han blir torr; tå ſlås ſönder tre eller fyra ſtycken ågg, och klappas ſönder, och ſå lågges laken theruti ock kaſtas om i åggen och ſtrös ſå fint miöl på fiſken alt öfwer; och ſå har man af ſkirt ſmör, i en kaſtrull på elden; och lågger fiſken ther uti, och låter honom koka til thes han blir brun; tå han tages up, och lågges på fat, med bruten ſarwet under, och gifwes ſå på bordet.

(§. 75.) En rätt af Lake-lefren.

Tag et halſt qwarter dricka och tre ſtycken ägg, wiſpa ther uti hwetemiöl ſå tiockt at thet ringar ſig efter wiſpen, däppa ſå lakelefren theruti, koka then i ſmör ſå at hon blir gulbrun; lägg then på en aßiet eller talrik och gif på bordet.

(§. 76.) Perſilje Aborrar.

Tag Aborrar, ſå mycket man will hafwa, rånſa och fiälla them rätt wäl, och ſkölg them; lägg ſå bra ſmör uti en kaſtrull och nog pläckat perſilja, lägg Aborrarna therpå och litet grant ſalt, och åter ſmör och perſilja och en ſlef med watn; lägg ſå lock på, och ſätt på elden at koka, kaſta them om i kaſtrullen, men akta at the intet gå ſönder; och när the äro färdiga och ſåſen ſer ut ſom en äggeſås, läggas the på fat, tillika med perſiljan och ſåſen, och gifwas ſå på bordet.

(§. 77.) At koka Abborrar i perſilje watn.

Man tager ſå mycket abborar man wil, fiällar och rånſar them wäl; och ſkär en ſkärra på then ena ſidan på ſnedden lika ſom en halfmåne, och ſköljer them rätt

wäl;

wål; ſedan ſåttes en kettil eller panna på elden med lagom watn, och ſalt at thet år lagom ſalt til fiſken, och tre nåfwar plåckad perſilja, och låter thet koka up; tå man lågger fiſken ther up uti, och låter honom ſå rått friſkt koka til theß han blir kokt; tå ſpadet ſlås ſtrax af fiſken, och han lågges på fat i krom och ſtålles på buken, lika ſom han går i ſiön, alt efter hwar andra på fatet; och lågges ſå then kokade perſiljan ofwanpå, och litet af fiſkſpadet; och gifwes ſå in på bordet, thet hetaſte man kan lågga honom up.

(§. 78.) Oſtron Abborrar.

Tag ſtora Abborar och flåk them i tu på ryggen, tag alla benen ut, och köttet af ſkinnet, och hacka thet ſå rått fint, och ſtöt thet ſedan i en mortel rått wål; lågg thet ſå i et kåril och blanda thet up med ſex ſtycken ågg, et halft qwarter ſöt grådda eller miölk, och et godt ſtycke ſkirt ſmör, litet rifwit bröd och muſkot, fin hackad perſilja och grant ſalt; arbeta thet wål tilſammans, at thet år lagom löſt; lågg ſå ſkinnet i en tortpanna och lågg af then tilreda fyllningen uppå, at thet år ſå högt ſom abborar, och kruſa them med en knifs-

udd

udd och ſtrö rifwit bröd ofwan uppå; ſätt them ſedan i ugnen at gräddas, tils the bli gulbruna, tå the läggas på fat och gifwas på bordet. Hufwudet ſkal ſittia på ſkinnet, och intet aftagas när the flåkas.

NB. Muſkot kan brukas om man wil.

(§. 79.) På et annat ſätt.

Tag ſtora Abborrar ſå många man wil, flåk them up i ryggen, och tag ut inmätet och låt hufwudet ſittja på; lägg them ſedan på halſter, at bräckas på glör, och när the äro bräckta, läggas the på bordet, och plockas alla benen ut; och ſå tager man köttet af ſkinnet med en tun knif, och acktar at intet ſkinnet går ſönder; och ſå blandas köttet up med win, rifwit bröd, litet muſkot och grant ſalt; thetta blandas wäl tilhopa och lägges på ſkinnet igen, och gräddas ſå i ugnen eller i tårtpanna på glör, til thes the blifwa gulbruna, tå the läggas på fat, och gifwas på bordet.

(§. 80.) At ſtufwa Hummer.

Tag god Hummer rånſa och hugg honom ſönder i lagom ſmå ſtycken, och ſkär

ſtiärten i fyra delar och alla the ſmå fötterna i ſmå bitar; förwäll honom litet, och ſlå honom up, at watnet rinner wäl af honom; ſlå honom ſå i en kaſtrull, och lägg ſmör och rifwit bröd på honom och win, litet watn, litet ſocker, muſkot och ſitron; ſätt honom på elden, och lätt honom ſtå och ſtufwas, til thes han blir färdig, och ſåppan lagom tiock; lägg honom på fat, med ſåſen på, och gif på bordet, ſamt garnera omkring med fylda kråftor, om man har.

NB. Sitron och muſkot kan brukas om man har men eljeſt kan man wara thet för utan och åtika i ſtället för win eller ock at ha ſin egen ſmak.

(§. 81.) At ſtufwa hummer med ſöt miölk.

Tag tre eller fyra ſtycken hummer, hugg them ſönder, lägg them i rent watn, och twätta them rätt wäl; tag ſedan rommen, och thet hwita ſom ſitter wid ſkalet, ſamt litet af thet köttet ſom ſitter wid ſtiärten, och hacka thet fint tilſammans; tag ſå litet njurtalg, ſom hackas förſt rätt fint för ſig, och lägges therpå til thet hackade köttet, och hackas tilhopa, at thet blir helt jämt; ſedan lägg thertil hel fin hackad

kad perſilja, litet rifwit muſkot, litet ſåc-
ker, tre ſtycken ågg, några ſkedar ſöt gråd-
da, et par nåfwar rifwit bröd, litet grant
ſalt och litet ſkirt ſmör; blanda thetta wäl
tilſammans, at thet blir lagom löſt; tag
ſedan ſkalen och klyf them midt i tu, och
fyll ſå then tilrörda fylningen i ſkalen; ſätt
ſå miölk på elden at koka up, och lågg et
litet ſtycke ſmör theri, och lågg the fylda
ſkalen theri, och låt them förwällas; tag
them ſedan up, och låt them blifwa kalla;
ſlå miölken i en kruka, och lått then blifwa
kall; ſedan tag en kanna ſöt miölk och ſätt
på elden, och låt henne koka up; och lågg
theruti rifwit bröd twå goda nåfwar, och
et ſtycke ſmör, och litet muſkot, och ſlå
then miölken, ſom the fylda kråftſkalen å-
ro kokade uti up i med, ſamt litet ſåcker,
och rifwit ſitrons ſkal om man har; och
lått thet koka tilſammans, til theß at miöl-
ken blir ſå tiock ſom en lagom åggmiölk;
lågg ſå then ſönderhugna hummeren ther-
uti, och the fylda ſkalen, och låt thet koka
tilſammans, til thes at ſåppan blir inkokt
och lagom tiock; tå thet lågges på et fat,
then ſönderhugna hummeren förſt, och the
fylda ſkalen ofwanpå; och ſå ſlås ſåſen
öfwer, och gifwes på bordet.

NB. Muſkot för then ſom ålſkar thet om man har.

(§. 82.)

(§. 82.) At ſtufwa karp.

Tag en heller twå karpar alt ſom han är ſtor til, rånſa och fiålla then rätt wäl, och ſkär honom i ſtycken; ſedan ſkölg honom, och lägg honom i en kaſtrull, med litet ſmör och rifwit bröd och et qwarter rödt pontack, litet watn, grant ſalt och ſitrons ſkifwor, litet hel peppar och litet muſkot; thet ſättes på elden och låter thet ſtå och ſtufwas til theß at fiſken blir kokt, och ſoppan blir lagom tiock; tå lägges thet på fat med ſoppan på, och gifwes in på bordet.

(§. 83.) At koka Braxen i ſalt watn eller karperad.

Tag braxen, rånſa honom och ſkär honom i lagom ſtora ſtycken, ſkölg honom rätt wål och lägg honom i et käril och ſlå warm winättika och perſilja thertil, och täck öfwer alt at intet imen går af; koka honom ſå i ſalt watn, med ätikan och perſiljan, och låt honom koka til thes blir lagom kokt; lägg honom på fat med ſarwet under och öfwer, och gif på bordet, med pepparot, ättika och ſäcker tilhoppa blandat i en ſpilkum eller ſås-ſkål.

(§. 84.) At giöra en ſåppa på ſtekt braxen

Man tager et ſtycke ſmör, och litet hwetemiöl en nåfwa full, och ſätter thet på elden at brynas, til theß thet blifwer gulbrunt; ſedan ſlår man litet buljong eller litet watn theri, och et glas win eller ättika, ſamt anſiowis, litet ſitrons ſkal, et ſtycke godt ſmör, och en bit ſåcker, at hon blifwer ſötſur; thetta låter man koka tilhopa, til thes hon blir ſå tiock, ſom en lagom tiock miölwälling; tå ſlås hon öfwer ſtekta fiſken på fatet och gifwes på bordet.

NB. Man kan ock wara anſiowis förutan om man intet har, äfwen ſitrons ſkalen.

(§. 85.) Karp kokad i ſalt watn.

Tag karp rånſa och ſkiölg honom, ſkiär honom i lagom ſtora ſtycken, och koka honom i ſalt watn, med hel-peppar, hel ingefära, hel muſkåtblomma, ſamt några lagerbärs blad, och lått honom koka tils han blifwer kokt; tå han lägges på fat med en ſarwet under och öfwer, ſamt thertil pepparot, winättika och ſåcker tilhopa blandat, i en ſåsſkål, och gifwes på bordet.

(§. 86.)

(§. 86.) At ſtufwa Kräftor.

Man tager kräftor, ſå många tiåg man wil, och förwäller them; ſedan rånſar och ſkalar man them, och ſomlige ſtiårtar tager man och hackar rått fint och gör en fyllning theraf, ſom blandas up med miölk, rifwit bröd och fem ſtycken ägg, litet ſkirt ſmör, en liten bit ſocker och litet muſkot, och fylles ſå i kräftſkalen; och the andra kräft-ſtiårtarne läggas i en kaſtrull, med litet buljong eller watn på, och et glas win eller litet åtika och litet rifwit bröd, litet ſitron ſkal och fin hackad perſilja, thetta låter man ſtå och koka eller ſtufwas på elden; lägg ſå the fylda kräftorna theruti, och lått ſtufwas tilhopa, tils thet blir färdigt och ſåſen helt ſimmig, lägg på fat och gif ſå på bordet.

NB. Man kan wara ſitron och muſkot för utan.

(§. 87.) At ſtufwa Rudor.

Tag Rudor, ſå mycket man wil, fiälla, rånſa och ſkiölg them wäl; lägg them ſedan i en kaſtrull, med ſmör och rifwit bröd, fin hackat Perſilja och ſitron i ſkifwor, grant ſalt och litet muſkot, et glas win och litet watn; thetta ſättes på elden at ſtufwas, wändes ſedan rudorna om på

andra ſidan, och aktas at the intet gå ſönder, och låter them ſå ſtufwas, tils ſåſen blir ſimmig och fiſken är kokad; man lågger brynta murklor på, ſom äro förwålda i watn, och ſå brynta i litet ſocker och ſmör, och the låggas på fiſken i kaſtrullen, medan han ſtår och ſtufwas; ſå lågges han på fat med ſåſen öfwer, och gifwes på bordet.

NB. Man kan ock wara murklor och ſitron ſamt muſkot för utan om man intet har, och i ſtället för win taga litet åtika, eller och ingen, ſmakar ändå wål.

(§. 88.) At ſtufwa rudor med ſur grädda.

Tag rudor ſå mycket man wil, rånſa och ſkölg them rätt wål; och förwåll them ſå i litet ſaltwatn: men intet mer än at the få en ſiö öfwer ſig; tag ſedan en flat kaſtrull, och lågg i bottn et ſtycke ſmör, ſamt rudorna theri, warftals, med litet ſmör emellan, och rifwit bröd, och fin hackad perſilja, och litet muſkot; ſlå ſå litet watn therpå, och ſätt på elden, och lått thet ſakta ſtufwas, til theß at rudorna äro kokta; tå the tagas up ur ſåſen, och låggas på fat; och ſå

har

har man et qwarter ſur gräddа och ſlår i ſåſen, och wiſpar rätt wäl tilſammans; och ſätter på elden, och wiſpar alt ſtadigt, til theß hon kokar up; tå ſlås hon på fatet öfwer fiſken, och gifwes så på bordet.

(§. 89.) Grillierad färſk ſtrömming.

Man tager färſk ſtrömming, rånſar, ſkärrar och ſköljer then rätt wäl; så kaſtar man litet fint ſalt på, och låter honom ligga en ſtund i ſaltet, ſedan torkas han af med et kläde; så ſlår man ſönder tre ſtycken ägg, lägger ſtrömmingen theruti, och kaſtar honom om i äggen; och så har man hwetemiöl på bordet och wältrar ſtrömmingen theruti, kokar honom i ſkirt ſmör, at han blir gulbrun; lägg honom ſedan på fat och gif på bordet.

(§. 90.) At ſtufwa ſalt Lax.

Man tager ſalt Lax, och ſkär i tunna ſkifwor, och klappar them med en flat ſtor knif; så läggas the i watn, at ſaltet drages ut, (kan ock ſkie i ſöt miölk) och så förwällas the och tagas up at blifwa kalla; så pläckar man them ſönder, och tager bort alla små benen, och lägger them

ſå i en kaſtrull med litet ſmör och rifwit bröd, et glas win och litet watn och muſkot; thetta ſättes på elden at ſtufwas, tils ſåſen blir lagom ſimmig; lägg ſedan på fat och gif på bordet.

NB. Muſkot kan bortlemnas, och i ſtället för win tages åtika med ſocker.

(§. 91.) At fylta fårſk Lax, och åfwen ſalt Lax til ſamma ſmak, ſom fårſk.

Tag en god Lax ſom är ſtor, rånſa then och ſkär honom i lagom ſtycken; ſätt ſå en kettil på elden med watn, och lägg ſalt theruti, och hel muſkotblomma, hel peppar, hel ingefära och lagerbärsblad, låt thet koka up; lägg ſå Laxen theruti, ock låt honom koka, tils han blir kokt, och häll et qwarter winättika theruti medan han kokar; tag Laxen up och låt honom blifwa kall, låt ock ſåſen blifwa kall, och när thet är kalt, lägg Laxen i en kruka eller i en glasburk, och ſlå ſåppan therpå med kryderna, och litet åttika theruti, om man tycker at ſåppan är för litet ſur; och kan man ſedan taga af honom när man tycker. På ſamma ſätt kan man ſylta in ſalt Lax, allenaſtman lägger honom

nom i ſöt miölk, i ſtället för watn, när han ſkal watläggas, tå han ſmakar rätt ſå wäl ſom färſk Lax inſyltad, och kan brukas i ſtället för färſk Lax.

NB. Muſkot-blomma behöfs intet.

(§. 92.) At ſtufwa ſimpor.

Tag rånſade ſimpor och lägg i en kaſtrull, och lägg thertil ſmör och rifwit bröd, fin hackad perſilja, litet winättika och watn, och en bit ſåcker; och låt ſtufwas tilſammans tils fiſken blir kokt och ſåſen ſimmig; lägg på fat med muſkot öfwer, och gif på bordet.

NB. Om man har muſkot.

(§. 93.) At ſtufwa Oſtron.

Tag oſtron, bryt up them, och tag thet ſkägget af ſom ſitter i kring; lägg them ſå i en kaſtrull, med litet win och rifwit bröd, litet muſkot-blomma och litet watn, ſätt på elden, och låt ſtufwas, til thes thet blir färdigt, och litet ſimmig ſås på; lägg ſå på fat och gif på bordet; man kan ock låta oſtrorna uti then underſta delen af ſkalet, och ſtufwa them theruti på halſter på glör, med litet ſkirt ſmör på, litet rifwit bröd, ſitrons ſaft, och litet muſkot-blomma; lägg

them i ſamma ſkal på fat, och gif på bordet.

(§. 94.) Fiſk-paſtej.

Tag en ſtor gädda, fiälla och rånſa then wäl, och ſkär henne i lagom ſtora ſtycken, ſkölg henne rätt wäl, och förwäll henne i ſalt watn; lägg henne ſå i en kaſtrull, med litet buljong och ſmör, litet muſkot, fylda kräftor, ſitron, brynta murklor, ſchampinioner, och litet rifwit bröd; thetta ſtufwas tilſammans litet, men intet at fiſken blifwer fullſtufwad; ſå ſlås han up at blifwa kall; tå giöres en mördeg, (§. 152.) och lägges på bordet och kaflas ut, och lägges ſå uti en form eller på fat, och lägges then ſtufwade fiſken theruti, ſamt deg öfwer på fatet, och kruſat ſedan ut ofwanpå, ſtryk öfwer med ägg, och ſätt ſå i ugnen at gräddas; tag thet ut, ſkär et hål ofwan uppå, och giör en ſås, af then ſåſen ſom ſtufningen är ſtufwat uti, och blanda then up med et glas win, litet ſitron, och fyra äggegulor, och ſlå up i Paſtejen, ſamt thet öfriga af ſåſen i en ſåsſkål, och gif på bordet, med bruten ſarwet under.

NB. J ſtället för ſitron och murklor kan brukas ſmå fiſk-färſar ſom ſkäres ſönder och brynes i ſmör, och för win litet ättika, förglöm intet at lägga et par lagerbärs blan på i ſtufningen.

(§. 95.) Ragu på fiſk-Fårß.

Tag en gådda om tre marker, rånſa och flå henne, tag ut alla benen och hacka ſå köttet helt fint; och når hon år fin hackad, ſå tag et ſkålpund god niurtalg, hacka then rått fin, och blanda ſå up med ſex ſtycken ågg, litet rifwit bröd, et halft qwarter ſöt miölk eller grådda, litet muſkot, grant ſalt, och fin hackad perſilja; arbeta thetta wål tilſammans, och knåda thet wål; lågg ſå fiſk-fårßen på en hackeknif, ſkår ut lika ſom dufwor, förwåll them i en ſåppkettil, och tag them ſå up, och låt them blifwa kalla; lågg et ſtycke ſmör i en kaſtrull och litet miöl, och låt thet brynas, til theß thet blir brunt, ſlå ſå litet buljong på eller watn, och et glas win, med några ſkifwor ſitron, och brynta murklor, och låt thet koka på elden, lågg dufworna theruti, och lått them koka en ſtund theruti; lågg them ſedan på fat med ſåſen öfwer, och gif på bordet.

NB. Man tager åtika i ſtållet för win och ſitron.

(§. 96.) En Engelſk miöl-Buding.

Man tager tio ſtycken ågg, och ſlår ſönder i et kåril, och til hwart ågg tages tre ſkedar ſöt miölk, et ſkedblad ſkirt ſmör,

och et halft ſkedblad fint hwetemiöl; thetta wiſpas tilhopa med litet ſåcker och några korinter; ſå ſmörjes en ſarwet med ſmör, och ſlås then ſåledes tillagade ſmeten up i ſarweten, och knytes igen med trå, och låter honom koka i tre timar i en kokande watn-gryta, eller i en ſåppkettil, och ſå tages han up, och lågges på fat med en winſås (§. 97.) öfwer. Man kan ock bruka honom i ſåppa.

NB. Thet kan och wara utan korinter.

(§. 97.) En Bröd-buding.

Tag fyra ſtycken raſpebröd, ſkår them i ſkifwor, ſkår ſkårpan af och lågg i ſöt miölk, at ſtå och blötas, och ſå kramar man thet ſönder med en ſlef; ſlå ſönder åtta ſtycken ågg theruti, och ſåcker, och arbeta ſå wål tilſammans; haf ſå et halft ſkålpund merg, ſkår then ſönder och lågg theruti, ſamt korinter; blanda thetta tilhopa, ſmörg en ſarwet med ſmör, och ſlå ſå thenna ſmeten theruti, bind til, och koka honom i en kokande watngryta i twå goda timar; ſå tages han ut ifrån ſarweten, och lågges på fat; med en winſås öfwer, ſom år tillagad af et glas win och watn, litet winåttika, ſåcker, fyra ſtycken

ågge-

äggegulor, ſamt ſlitet ſmör med miöl in-knådat; thetta ſättes på elden at koka, och wiſpas, ſedan ſlås ſåſen på Budingen, gifwes ſå in på bordet.

NB. Han kan wara utan korinter och win.

(§. 98.) En Sego-buding.

Man tager en ſtor The-kopp med ſe-go-gryn, thet låter man koka i ſiö-watn i et förtent käril, med några ſkifwor ſitron, och låter thet koka til theß at grynen äro alt ſönderſmälte, och at thet är ſå tiockt, ſom en lagom tiock miölgröt; ſå ſlås in-emot et halft ſtop win theruti, och ſåcker at thet blir lagom ſöt, några kardemum-mor, och fin ſtött kanel; thetta kokas til-ſammans en ſtund, och ſå ſilas thet ige-nom en ſarwet; ſedan ſlås thet i en ſpil-kum, och i ſmå the-koppar, at ſtå och blif-wa kalt och ſtyft, och ſlås på fat, then ſtora midt uti, och the ſmå rundt i kring, och ſpäckes med ſukad, ſamt med ſöt gräd-da och ſåcker wiſpadt, ikring på fatet, gif-wes ſå på bordet.

NB. Han kan och wara utan ſitron, kanel och kardemummor ſamt ſukad.

(§. 99.) Sego buding af miölk.

Tag tre halfſtop ſöt miölk, ſätt hen-

ne

ne på elden och låt henne koka up; tag en ſtor ſiäklad (chocolad) kopp med ſegogryn, ſkiölg them rätt wäl, och ſlå them up i miölken, och låt thet koka tilſammans, til theß thet blifwer ſå tiokt ſom en lagom hård gröt, tag thet tå af at blifwa kalt; och ſedan ſlå ſex ſtycken ägg ther uti, litet ſkirt ſmör, fin ſtött kanel, och litet ſäcker; blanda thetta wäl tilſammans, och ſmörg en ſarwet med ſmör, ſlå thet tilrörda ther=uti, och låt honom ſå koka i en kokande watngryta i twå timar; ſedan tag honom up, och lägg på fat; med en ſås öfwer af ſöt grädda, och tre äggegulor ihop wiſpade, ſom ſlås öfwer budingen; ſamt litet ſäcker öfwerrifwit, och gif på bordet.

NB. J ſtället för kanel tag roſenwatn.

(§. 100.) Schelee=buding.

Man tager twå ſkålpund raſpat hiorthorn och tre kannor friſkt käll=watn, thet ſlår man i en kettil, och låter thet koka ſtykt tils thet blir ſå inkokt, at thet är bara tre qwarter qwar; tå ſilar man thet up igenom en ſarwet i et käril, at ſtå och blifwa kalt och helt ſtyft; ſedan tager man thet och lägger i en kaſtrull med et halft ſtop Rhenſt win, et qwarter Franſt, och

ſäcker

ſäcker at thet blir lagom ſött, och et ſtyc-
ke kanel, något ſitronsſkal och tiugu ſtyc-
ken äggegulor: thetta blandas tilſammans
i kaſtrullen, ſättes på elden, och wiſpas
alt ſtändigt medan thet ſtår på elden, til
thes thet kokar up; tå ſlås thet uti en
form, at ſtå och bliſwa kalt och ſtyft, ſlås
ſedan up på et fat och garneras med ſuc-
cad och ſitron omkring, och gifwes på
bordet.

NB. Om man har ſukat och ſitron.

(§. 101.) En klar ſchelee buding.

Man tager twå ſkålpund raſpat hiort-
horn och fem ſtop watn; thet läter man
i en förtent kettil at koka lykt, tils thet
är wid pas et ſtop qwar; tå ſilas thet i-
genom en ſarwet i et käril at ſtå och bliſ-
wa kalt och ſtyft; ſedan ſlås thet i en kaſt-
rull, med et halft ſtop Franſkt eller hwad
annat win man wil, ſamt kanel, och ſäc-
ker, at thet blir lagom ſött, och ſitronſkal
efter en ſitron, och rörer ſå tilhopa; ſedan
wiſpar man ſönder några ägghwitor til
ſkum, och lägger ofwan uppå med en ſked
i kaſtrullen, och ſätter på elden at koka up,
och rätt ſom thet kokar up, ſlår man ther-
uti ſaften af et par ſitroner, och lyfter ſå

af

af elden, ſamt ſlår uti en ſawet, och låter thet ſilas igenom; tå thet therpå hälles i en reffader form, ſom är belagd in i ref-forna med rödt ſchelee, ſom är kalt och ſtyft, och ſå låter man ſtå, tils theß thet blir kalt, tå thet ſtiälpes utur formen, på et fat med en bruten ſarwet under på fa-tet, garneras med ſitron omkring, och gif-wes på bordet.

NB. Man kan wara Canel och ſitron förutan.

Thetta ſchelee brukas ock af ſomlige i glas. Thet färgas rödt med berberis ſaft, eller röduk ifrån Apotheket i win utkra-mad; gult, med ſitron-ſkal i win blött öf-wer natten; och blått med torkade blåbär i win blötte åfwen ſå länge. Then ſåle-des utſilade ſaften eller färgen ſlås uti tå ſcheleet i kaſtrullen andra gången ſkal up-koka. Ännu andra ſorter, ſe under Bla-maſchi och Galleri.

(§. 102.) En Kål-buding.

Man tager et kålhufwud, ſom är hårdt, thet ſkär man ſkär man ſönder och hackar rätt fint; ſedan lägges thet i en kaſt-rull med et ſtycke ſmör under, och låter thet ſtå och gaſa ſig, at kålen blir helmör; thet ſlås therpå up at blifwa kalt; ſedan blan-

blandas thet up med litet ſöt grädda eller miölk, et rifwit raſpebröd, åtta ſtycken ägg, litet muſkot, litet ſåcker och litet ſalt; thetta arbetas wäl tilſammans, och lägges i en deg uti en tårt panna i en hög, lika ſom et rundt klot, och ſättes i ugnen eller på glör at gräddas; lägges ſedan på fat med bruten ſarwet under, och rifwit ſåcker öfwer, och gifwes på bordet.

NB. Han man intet muſkot tages et par peppar korn ſönderſtötta.

(§. 103.) På annat maner.

Tag tre marker oxkött eller kalfkött, ſkär thet helt ſmått, och giör en fårs eller ſå kallad freckadell deg (§. 2.) theraf; och när freckadell degen är tillagad, knåda then up på bordet med litet hwetemiöl, lika ſom en annan lös deg, och kafla honom ut i en lagom tunn kaka; ſedan tag hwitkål, ſå mycket man tycker, och koka honom något, och lägg et godt ſtycke ſmör therpå, ſamt bulljong eller watn, litet muſkot, och litet ſalt, och låt honom ſå koka tils han är mer än half kokt; ſila honom tå up i et durſlag, at ſåſen får wäl rinna af kålen; ſedan lägg en ſarwet, ſom förut är doppad i warmt watn, i et diupt fat, lägg then

then utkaflade fårs kakan på ſarweten och plåcka ſönder kålen wål af ſtielkarna och lägg then på frekadell kakan; lägg et warf med kål, ſmör, muſkot-blomma, litet hel peppar, grant ſalt, brynta murklor, och kråfſtiärtar om man har, och lägg ſå warf-tals til theß thet blir fullagt; tå lägger man en tunn kaka ofwanpå af ſamma deg, och binder ſarweten til med en trå, och kokar honom ſå i en kokande watngryta eller i en ſåppkettil, ſpadet måſte altid ſtå öf-wer budingen når han kokar, och ſkal han koka i twå timar, och når han år kokad tages han ur ſarweten och lägges på et fat; ſedan tager man et par ſlefwar af then ſamma ſåppan, ſom budingen har kokat uti, och ſlår uti en liten panna med et ſtycke fårſkt ſmör theruti, et par niupor hwetemiöl, och fyra ſtycken äggegulor, och wiſpar thet på elden tils thet kokar up; ſedan ſlå thet öfwer budingen på fatet och gif på bordet. Man må intet taga af then ſåppan ſom budingen kokat ſidſt uti, utan then förſta, ſom han ſtufwades med.

(§. 104.) En Kråft-buding.

Man tager fem tiog kråftor, the för-wållas, och ſkalas af alla ſtiärtar; ſå ta-ger

ger man och hackar them rått fint, lika ſom til en fårs; och lågger ſå i et kårill, och blandar up med et qwarter ſöt gråd-da och litet franſkt win, tijo ſtycken ågg, riſwit bröd efter twå raſpebröd, litet ſkirt ſmör och litet muſkot; thetta röres wål tilſammans med en liten bit ſåcker; giör ſå en blandning af ſmör, miöl och watn, dock litet watn, til en deg, ſom kaſlas ut på bordet, och lågges ſedan i en form, och ſlås ſmeten theruppå, och gräddas ſå i ugnen eller på glör; tages ſå ut och låg-ges på fat, med en ſås öfwer, ſom år tillagad af kråftſkalen, ſom åro ſönderſtötta och kokta i litet bulljong, och ſå afſilat i et annat kåril, tå et godt glas Franſkt win ſlås theruti, ſamt litet ſitron och några ſtycken ågge-gulor; thetta wiſpas på elden ſlås ſå öfwer budingen, ſom gifwes warm in på bordet.

NB. Om man har ſitron.

(§. 105.) En kråft-ſåppa.

Man tager kråftor fyra tiåg; twå tiåg theraf ſtöter man lefwande i en ſtor mortel, rått fina, och ſlår buljong på them, ſå mycket man wil hafwa ſåppa til, och låter koka med en liten bit ſmör uti, och

ſå

ſå ſilas hon up uti en förtent kettil, och lägges ſå the andra kräftorna theruti, ſom äro ſkalade och fylde (§. 68.) tillika med kräftſtiertarne, och litet blomkål; thetta låter man nu ſtå och koka, tils kräftorne och kålen äro fullkokte, reder tå af med litet ſmör och miöl, och anrättar uti en ſkål med ſarwet under på fatet.

(§. 106.) En mandel-buding.

Man tager et fierndels ſkålpund ſöt mandel, then ſkållas och ſtötes rätt fin; ſedan tages tre qwarter ſöt grädda eller miölk, och twå raſpebröd ſom äro rifna, och blandar thet i miölken, och ther uti röres mandelen, ſamt åtta ſtycken ägg, litet kanel, ſmå ſkuren ſuccad och ſäcker, at thet blir lagom ſött, och et halft ſkålpund fin ſkuren fårtalg, ſamt litet ruſin och korinter, thetta blandas wäl tilhopa; tå ſmörjes en ſarwet med ſmör, ſlås ſå ſmeten theruti, och kokar then i en kokande watngryta i tre timar, eller i buljong; tag then ſå up och lägg på et fat, med en winſås (§. 97.) öfwer, och ſpäck med fin ſkuren mandel och gif på bordet.

NB. Har man intet kanel och ſuckad ſamt ruſin och korinter ſå kan thet wara lika gått ty thenna buding är åndå god.

(§. 107.) En annan buding.

Tag fyra raſpebröd, ſkär ſkårpan af them alt omkring, ſkär them i ſkifwor, och lägg them i miölk at blötas; ſmörg ſå et fat med ſmör och miöl, giör en karm omkring af deg, ſom är utkruſad, och lägg thet blöta brödet warftals theruti, med fin ſtött kanel, litet ſåcker och fin ſkuren ſuccad, til theß at fatet blir fullt, dock litet ſkirt ſmör theremillan, och wiſpa ſå sönder åtta ſtycken ägg, och ſlå therpå, at ſtå och dräga ſig igenom en god ſtund; ſätt thet ſå i ugnen at gräddas, och när thet är gräddat tag thet ut, rif ſåcker på, och gif på bordet, med ſamma fat ſom thet är på, allenaſt thet ſättes et annat fat under med en bruten ſarwet på, om man ſå behagar.

NB. Äfwen kan ſukad och kanel wara borta.

(§. 108.) En Fiſk-buding.

Man tager en giös om tre marker, then flår man, och tager alla benen ut, och hackar fiſken hel fin; och när thet är wäl hackadt, ſtötes thet i en mortel och lägges i et käril, och blandas up med litet ſöt grädda, rifwit bröd efter twå raſpe-

bröd, ſkirt smör, litet muſkot, åtta ſtycken ägg, et qwarter Spanſt win, och litet ſocker; thetta arbetas wäl tilſammans, och lägges ſå en deg giord af smör, miöl och watn, under i en kakform, eller i en kaſtrull, ſlås ſmeten therpå och gräddas i ugnen eller på glör; och när hon är gräddat lägges Budingen på fat, riſwes ſäcker på, och giſwes på bordet.

NB. I ſtället för ſpanſt win kan brukas franſk, han kan och wara utan, tå ſkal thet tagas mer grädda eller miölk, ſkulle man intet ha muſkot tages ganſka litet peppar.

(§. 109.) En ſtockfiſk-buding.

Tag ſtockfiſk ſom är hwit och god, klappa then rätt wäl, och lägg i ſiö-watn et dygn at blötas; tag then ſedan up, pläcka alla benen ut, och pläcka ſå fiſken helt ſmå af ſkinnet; ſedan lägg honom i en gryta eller i en panna, och ſätt på ſagta glör, at ſtå til theß thet ſer ut, lika ſom han wil börja at koka, och at hwita ſkummet ſtår på fiſken, men akta at han intet kokar, utan låt honom ſtå i ſin hetta i twå timar; ſlå honom tå up på et durſlag at watnet rinner wäl af honom, lägg honom ſå i et hackebräde, och hacka honom

nom rätt fin; lägg honom ſedan i et käril, och blanda up med förwälda risgryn, ruſin, ſkirt ſmör, litet rifwit muſkot, ſex ſtycken ägg, rifwit bröd efter et halft raſpebröd, et halft qwarter ſöt grädda, och en liten bit ſäcker; arbeta thetta wäl tilhopa; ſmörg en ſarwet med ſmör, ſlå ſå then tilrörda fiſken theruti, knyt ſarweten til med trå, och koka honom i en kettil eller gryta helt ſakta i twå goda timar; tå han tages ur ſarweten, och lägges på fat med rört ſmör öfwer, och gifwes på bordet.

NB. I briſt af muſkot tages litet peppar.

Smöret giöres på thet ſättet; at man tager et bra ſtycke ſmör, lägger thet i en panna eller kaſtrull, ſlår några ſkedar med fiſkſåppa theruti; ſätter på elden, och rör alt ſtadigt theruti, til thes thet blir helt tiockt ſom en wälling; tå thet tages af och ſlås på budingen.

(§. 110.) Stockfiſk-buding på annat ſätt.

Man tager ſtåckfiſk och giör med honom, ſom här näſt förut förmält är; men när han lägges i ſarweten, har man några moröttter, ſom äro ſkrapade och kokta; the ſkäras i ſkifwor, och läggas warftals

emellan fiſken i ſarweten; kokas ſå på ſamma ſätt ſom ſagt är, och anrättas med rört ſmör öfwer. (§. 109.)

(§. 111.) Buding af färſk ſtrömming.

Tag af then ſtora ſtrömmingen; rånſa och ſkölg honom rätt wäl; tag honom ſå ifrån benen, och tag alla the ſmå benen bort; hacka honom ſedan rätt fin, och ſtöt honom i en mortel at han blir ſmidig; ſedan blanda honom up med et godt ſtycke ſkirt ſmör, fin hackad anſiowis ſå mycket at thet får ſmak theraf, och ſex ägg med hwitan och gulan, och rifwit bröd efter halftannat raſpebröd, ſitrons ſalſt och rifwit ſitrons ſkal, et ölglas Franſkt win, och litet rifwit muſkot; arbeta thetta wäl tilhopa, giör en tunn deg under i en tårtpanna, ſlå ſmeten theruti, och grädda ſå i ugnen eller på glör, til thes han blir gräddad; tå tages han ut och lägges på fat med ſäcker på, och en bruten ſarwet under på fatet, och gifwes på bordet.

NB. I briſt af anſiowis tages ſill eller ſill-miölke, har man intet muſkot tages litet peppar, i ſtället för win kan tagas grädda eller miölk.

(§. 112.)

(§. 112.) Kiersbärs buding.

Tag et ſtop kiersbär, ſätt them på elden med litet watn, at koka til thes the blifwa kokte lika ſom et mos; tag them tå af elden, och lägg i et fat, och tryck med en ſlef på them, at the gå ſönder, och at ſtenarne ſkilja ſig ifrån; lägg i et durſlag, och tryck ſå benen therigenom, ſå at ſtenarne blifwa qware i durſlaget; tag ſedan ſtenarne och ſtöt them i en mortel, ſå at man kan taga kiernarna therifrån; och ſlägg ſedan kiernarna til the igenomtryckta bären; lägg thet ſå i en kaſtrull med et godt qwarter win på, och hel kanel i bitar, ſamt ſäcker at thet blir lagom ſött, litet ſitronsſkal i ſmå rimſor ſkurit och en näfwa full rifwit bröd; Låt thetta nu ſtå på elden at ſtufwas tils thet blir ſå tiockt ſom et mos tå thet tages af at ſtå och blifwa kalt; ſedan har man twå raſpebröd, ſom äro rifna på rifjärn, och ſteker thet rifna brödet helt brunt i ſmör, och låter thet ſå blifwa kalt; tå man tager et halfſtop ſöt grädda eller miölk, ſlå thet ſtekta brödet up i miölken och låter thet ſtå en ſtund, och rör omkring; ſedan tager man the ſtufwade kiersbären, och lägger them up til miölken och brödet, och rör wäl om tilſammans, med litet fin ſkuren ſukad, och ſex ſtycken

ſönderklappade ägg; thetta arbetas wäl tilhopa; och giöres ſå en tunn utkaſlad deg i en tårtpanna eller i en kakform, och ſlås ſmeten therpå, gräddas ſå i ugnen eller på glör, til thes hon är lagom; tå hon tages ut och lägges på fat med ſäcker på och en bruten ſarwet under på fatet, och gifwes på bordet.

NB. Om man har kanel och ſitron men eljes intet.

(§. 113.) En fyld mandelkaka.

Tag twå ſkålpund ſöt mandel, och åtta lod bittermandel, blanda bägge ſlagen tilhopa, och ſkälla them i hett watn at ſkalet går af; rif theße mandlar ſedan eller ſtöt them rätt fina med rent ſiöwatn; och när thet är rifwit, lägg thet på et fat i en hög; tag ſå twå tiåg ägg, ſom äro färſka, och ſkilg hwitorne ifrån gulorne, och ſlå alla gulorne i en malmgryta, eller annat käril, och ſlå halfparten af hwitorna i et annat käril; tag ſå en ſtor och ſtyf wiſp och rör gulorna alt på en led i malmgrytan, och när thet är rört at the äro ſammans, ſå lägg mandelen theruti, och rör ſå alt ſtadigt på en led i en fierdedels tima; lägg tå halftannat ſkålpund fint rifwit och ſiktadt ſäcker theruti, och rör alt på en led,

alt

alt ifrån thet tändes i ugnen och til theß han blir färdig, och alt medan tu rör tårtan, ſå ſkal then nämde halfparten af äggehwitorna wiſpas på en led til ſkum, och thet ſlås uti en fierdedels tima förr än tårtan är fullrörd, nemligen emot thet ugnen är färdig; haf tå en form tilreds med en deg under botnen, och alt omkring; och tag äplen ſom äro ſkalade och i tu klufna, och kärnorna eller kärn-huſet uttagna, och i ſtället i them infylt inſyltade winbär eller kiersbär, och lägg warftals i formen, til theß han blir full; ſlå tå mandelſmeten therpå, och låt then ſtå en liten ſtund, at draga ſig igenom; ſätt ſå i ugnen i lindrig hetta, at ſtå en tima och gräddas; tå kakan tages ut, och lägges på fat med en bruten ſarwet under, ſamt rifwit ſäcker på, och garneras ikring med rödt oblad, ſom i näſtföljande (§. 114.) beſkrifwes.

(§. 114.) Oblad at garnera med.

Man tager Oblad hos Säckerbagaren ſå många man wil, och behöfwer (för fyra eller ſex ſtyfwer) them ſkär man i långa rimſor twärt öfwer hela ſtycket, och ſå breda ſom tre finger; ſå har man röd berberits ſaft eller rött win och ſäcker ihopa

blandat hel tiockt och tager med en knif, och ſtryker på obladet, och håller thet ſå öfwer glör at thet blir krokigt, och ſättes ſedan på et ſpiäl fram för elden at ſtå och torkas, och ſedan garneras thermed, neml. ſättes ikring bräddarne på kakor och budingar.

(§. 115.) Mandeltårta.

Man tager til en fullkomlig ſtor mandeltårta tre ſkålpund ſöt mandel och åtta lod bitter, then blandas tilhopa, ſkållas och rifwes eller ſtötes med rent ſiöwatn, rått fin, och ſå tager man tre tiåg ägg, ſom äro färſka them ſkiljer man hwitan ifrån, och gulorna ſlår man i en malmgryta eller annat käril, och rör ſå på en led med ſked eller wiſp, och ſå lägges mandelen i och röres en fierndels tima; tå lägges twå ſkålpund fint rifwit ſåcker theruti, ſom är ſikrat, och röres alt på en led utan til at hålla up, alt ifrån thet tändes i ugnen, och til theß han blir färdig; och medan tårtan röres, ſå ſkal halfparten af hwitorna wiſpas alt på en led til ſkum, och när tårtan är inemot fullrörd, ſlås the ſåledes wiſpade hwitorna uti, och röres med en

haſt

haſt omkring, och ſlås i mandel tårt-formen, ſom år ſmörgd med ſkirt ſmört, och ſåttes ſå i ugnen, i lindrig hetta, at gråddas; och når hon år halfgråddad, drages hon fram i ugnen, men ej aldeles ut ty tå lågger hon ſig, och öfwerſtrykes med en glaſur af åggehwita och ſåcker helt tiockt hopwiſpat, och ſåttes in igen, til thes hon blir fullgråddat, tå hon tages ut, och lågges på fat med bruten ſarwet under på fatet, och gifwes på bordet.

(§. 116.) En mandelkaka på annat ſått.

Man tager et ſkålpund ſöt mandel och fyra lod bitter, ſkållar ſkalen af, och rifwer eller ſtöter ſedan theße mandlar med ſiöwatn, i en mortel helt fina; tag ſå et tiåg ågg, tag hwitorna ifrån, och rör gulorne i et kåril med en ſlef, lågg then ſtötte mandelen theruti, och rör alt på en led; tag ſå et qwarter ſöt grådda ſamt ſex ſtycken lybſka ſkårpor eller hwete ſkårpor, ſom åro fint ſtötta och ſiktade, och rör i gråddan; ſlå thetta therpå up i mandelſmeten, och fortfar at röra alt på en led utan at hålla up; lågg ock et halft ſkålpund rifwit ſåcker theruti; och rör ſå i en

tima; och inemot hon är fullrörd, tag hälften af hwitorne hwiſpa til et ſkum, och ſlå i, rör haſtigt om och ſlå i en kakform, ſom är ſmörgd med ſmör; ſätt ſå i ugnen at gräddas i lagom hetta, til theß hon blir gräddad; tag henne tå ut, ſtrö ſäcker öfwer, och gif på bordet, med en bruten ſarwet under på fatet.

(§. 117.) En Krämkaka.

Tag et halfſtop win, et halfſtop miölk, tiugu ſtycken äggegulor, et godt ſtycke ſäcker och fin ſtött kanel; rör thetta wäl tilhopa i et käril, med litet ſitronsſkal, ſlå thet i en kaſtrull, med en näfwa fint miöl, ſätt på elden och wiſpa altid, medan thet ſtår på elden, at thet intet ſkär ſig, och at thet blir ſå tiockt ſom en miölgröt; tag ſå af elden och ſlå på et fat, ſom är ſmörgt med ſmör, och en karm ikring af ſmördeg (§. 152.) och ſlå ſmeten theruti; ſätt ſedan i ugnen at gräddas; och när hon är gräddad, tag henne ut och ſtrö ſäcker på thet tiockt och bränn thet ofwanpå, med et glödande hett platt järn eller eldſkyffel, at thet blir brunt, och gif ſå på bordet.

NB. Skulle man intet ha kanel och ſitron ſå kan thet wara utan.

(§. 118.) En Äppelkaka.

Tag åplen, ſkala them och ſkär them ſönder i ſkifwor, men intet kiärnhuſet; lägg them ſedan i en panna med et glas win, litet watn, ſåcker, kanel, korinter och ſmått ſönderſkurna ſitronsſkal; ſätt thetta på elden, och låt thet ſtufwas til et mos, och när thet är färdigt ſå ſlå thet up, at ſtå och blifwa kalt; haf tå en ſmet af et ſtop ſöt miölk och rifwit bröd, at thet är ſå tiockt ſom en gröt, och theruti litet ſkirt ſmör; lägg the ſtufwade äpplena theruti, ſamt litet ſåcker och åtta ſtycken ägg, rör thetta rätt wäl tilſammans en god ſtund; ſmörg ſå en kak-form eller en panna med ſmör, ſlå ſmeten theruti, och grädda i ugnen eller på glör; och när hon är gräddad tag henne ut, rif ſåcker på henne, och gif på bordet.

NB. Stufningen til thenna kaka kan ock giöras med litet watn och ſåcker ſamt en liten bit ſmör i, tå behöfs hwarken korinter eller kanel ej eller ſitronsſkal.

(§. 119.) En äppelkaka på annat maner.

Tag äpplen, ſkala och ſkär them ſönder, dock icke kiärnhuſen, och ſtufwa them ſedan, med litet win och watn, ſåcker och kanel,

kanel, tils thet blir et mos; ſlå thet ſedan up at bliſwa kalt, och tag ſå et ſtop ſur grädda, och ſlå ihop med äpplena, ſamt rör en god ſtund; tag ſå tijo ſtycken ägg, klappa them wäl ſönder, och ſlå ther up uti, och rör wäl tilhopa med litet ſkirt ſmör och ſåcker, ſamt en niupa fint hwetemiöl; ſlå thet therpå i en annan panna, at grädas med glör öfwer och under, eller i ugnen.

(§. 120.) En annan äppelkaka.

Man tager en åtta öres ſötſur limpa eller ſtörre, alt ſom man wil hafwa kakan ſtor til; tag ſå äpplen, ſkala och ſkär them i ſkifwor, lika ſom til en ſtufning, rif limpan på et refjärn, och tag af thet rifna brödet, och lägg i en panna eller kaſtrull, ſå tiockt på botn ſom et finger, och ſå et warf med äpplen, ſåcker, fin ſtött kanel, ſuccad i rimſor ſkuren, och korinter, ſedan åter et warf med rifwit bröd, och lägg ſå alt warftals, tils pannan blir full, tå man ſidſt lägger rifwit bröd, ſå tiockt ſom et finger ofwanpå, och packar hårdt til, ſamt ſlår et godt qwarter ſkirt ſmör alt öfwer, ofwanpå kakan, och låter henne ſtå en ſtund at draga ſig; ſedan ſättes

tes hon på glör, at gräddas både öfwer och under, men rätt ſagta at hon intet bräns; ſå lägges hon på fat med bruten ſarwet under på fatet och ſäcker öfwerrifwit och gifwes på bordet.

NB. Thenna kaka kan och läggas warfkals med äplen, bröd och ſäcker, tå thet ej behöfs hwarken korinter eller kanel äfwen ingen ſuccat.

(§. 121.) Ännu på annat ſätt.

Tag en åtta öres ſötſur limpa, rif then på refjärn; lägg et godt ſtycke ſmör uti en ſtekpanna, och thet rifna brödet theruti, och låt thet ſteka ſig, til theß thet blir helt brunt; ſlå thet tå up at blifwa kalt; haf ſtufwade äpplen (§. 118.) tilredes, ſmörg et kakfat med ſmör, och lägg halfparten brödet theruti, ſamt the ſtufwade äpplena therpå; tag ſå thet andra brödet och lägg theröfwer, och packa rätt hårdt tilſammans, på alla ſidor; ſätt i ugnen eller på fat med bruten ſarwet under på fatet, och ſäcker på, gif ſedan på bordet.

(§. 122.) Widare, på annat ſätt.

Tag et ſtop miölk eller grädda och fyra eller fem raſpebröd, ſom äro rifna på refjärn; rör thet i miölken med litet ſäcker, fin ſtött kanel, korinter, ſkirt ſmör och åt-

ta ſtycken ägg; rör thetta wäl tilſammans; och tag tiugu ſtycken lagliga äglen, ſkala och rif them på refjärn, tryck ſaften ifrån them, och lägg the rifna äpplena up i ſmeten; ſmörg ſå en kakform med ſmör och miöl, ſlå ſmeten theruti, och grädda i ugnen eller på glör; och när kakan är fullgräddad, lägg henne på fat med ſäcker påſtrödt, och gif på bordet.

NB. Thenna kaka kan äfwen wara utan korinter och kanel.

(§. 223.) En fyld äppelkaka.

Tag et ſtop ſöt miölk eller grädda, och thertil fyra raſpebröd, ſom äro rifna, och blanda up i miölken, ſamt litet ſäcker, ſkirt ſmör och fin ſtött kanel, rör thetta wäl tilſammans; tag tijo ſtycken ägg, klappa them wäl och ſlå i ſmeten, och rör åter wäl tilhopa; ſkala ſå äplen och ſkär mit i tu, tag kärnhuſet ut, fyll inſyltade lingon eller hwad man wil i äpplena i ſtället, och giör en deg af ſmör, miöl och watn, kaſta then tunn ut, och lägg i en tårtpanna eller i en kaſtrull; tag ſå the fylda äpplena, och lägg warftals theruti, til thes han blir full; ſlå then tilrörda ſmeten therpå, och låt then ſtå en ſtund at draga ſig igenom;

ſätt

ſätt i ugnen at gräddas; och när hon är gräddad, tag henne ut, lägg på fat, med ſåcker på och bruten ſarwet under påfatet, och gif på bordet.

NB. Skulle man intet hafwa kanel ſå är kakan ändå god.

(§. 124.) En kaka ſom kallas Syſter.

Tag et halfſtop ſöt miölk, och lägg en mark godt ſmör up i miölken, ſätt thet på elden i en panna, och låt thet ſtå til theſs at ſmöret blir ſmält, tå thet tages af elden; haf ſå en god mark hwetemiöl i et käril, och ſkumma ſmöret af miölken uputi miölet, men akta at ingen miölk kommer med, rör ſå ſmöret och miölet wäl ihop med litet ſåcker; tag ſå tijo ſtycken ägg, klappa them wäl ſönder, och ſlå up i ſmeten, ſamt rör wäl tilſammans en god ſtund; lägg ſå et godt ſkedblad färſk giäſt uti, och ſlå ſmeten i en tårtpanna, ſom är ſmörgd med ſmör och miöl, och ſätt på aſkmörja, at ſtå tils thet tar på giäſa, och ger ſig ifrån bräddarna; lägg tå glör öfwer och under, at låta henne gräddas, och när hon är gräddad, lägges hon på fat, med ſåcker öfwer, och gifwes på bordet.

(§. 125. En kaka ſom kallas Broder.

Tag et ſtop ſöt miölk och ſätt på elden, at hon bliſwer lagom warm; tag ſedan bohwetemiöl, ſom är rätt fint ſiktat, och rör i miölken, ſå tiockt ſom en lagom tiock gröt; klappa ſedan ſönder ſex ſtycken ägg, och ſtöt helt fina twå Lybſka eller hweteſkårpor, och blanda thet tilhopa med litet korinter, et ſkedblad giäſt, och litet ſkirt ſmör; rör thetta altſammans wäl tilhopa och låt thet ſtå i twå timar i wärman at giäſa; ſmörg tå en panna med ſmör, ſlå ſmeten theruti, och grädda ſå kakan i ugnen eller på glör; men inemot hon är gräddad, tag henne ut och ſmörg öfwer med ſkirt ſmör, ſätt henne ſå in igen, at bliſwa fullgräddad: tå hon lägges på fat, med ſäcker på, och gifwes på bordet.

NB. Korinter behöfwes intet.

(§. 126.) En nudel-kaka.

Tag tre ſtycken ägg, klappa them ſönder, giör en hård deg theraf, och knåda honom rätt wäl på bordet, kaſta honom ut hel tunn, ſkär långa rimſor theraf, ſå breda ſom tu finger, och lägg them jämt på hwartannat, och miöla imellan; ſkär ſå ſmå rimſor twärt af theße med en tunn

knif,

knif, at the ſe ut ſom maſkar, och ſtrö miöl på, at the intet ſitta ihop; ſätt ſå en kaſtrull på elden med watn, och låt koka up, och wiſpa ſå Nudlarne, neml. the ſkurna fina rimſorna theruti, låt them koka en ſtund, och rör omkring med en ſlef; ſila them ſå up i et durſlag, och lägg them i kalt watn, at ſköljas af, ſamt ſila them up therutur; tag ſå tre qwarter ſöt miölk, och rör tre raſpebröd theruti, med litet ſkirt ſmör, ſäcker, kanel och korinter, och åtta ſtycken ägg; rör thetta wäl tilhopa, och lägg nudlarne theruti, ſamt rör wäl om; ſmörg ſå en panna med ſmör och miöl, ſlå ſmeten theruti, ſtrö en näſwa korinter ofwanpå, och ſätt i ugnen at gräddas eller på glör; och när hon är gräddad, lägg på fat med ſäcker på, och gif på bordet.

NB. Man kan ock wara utan korinter i thenna kaka.

(§. 127.) En brödkaka.

Tag fyra ſtycken raſpebröd, ſkär ſkärpan af, och ſkär them i ſkifwor; lägg them i et ſtop ſöt miölk, och låt them ligga en ſtund at blötas, ſamt tag en ſlef och rör them wäl ſönder i miölken, och lägg theruti ſkirt ſmör, ſäcker, ſönderſkuren ſuccad

i rimſor en knytnäfwa full, och litet kanel-watn eller roſenwatn, rör thetta wäl tilhopa; och klappa ſönder tijo ſtycken ägg och ſlå theruti, ſamt wiſpa tilſammans; ſmörg en panna med ſmör och miöl, ſlå ſå ſmeten theruti, och grädda i ugnen eller på glör; lägg ſå på fat, rif ſåcker på, och gif på bordet.

NB. J ſtället för ſuckat kan man taga in ſyltade krusbär.

(§. 128.) En gröt-kaka.

Tag et ſtop ſöt miölk, ſätt på elden at koka up, och wiſpa fint hwetemiöl theruti, ſå tiockt ſom en lagom miölgröt, ſlå thet ſå up at blifwa kalt; klappa tå ſönder ſex ſtycken ägg, och ſlå thertil litet ſkirt ſmör, fin ſtött ſöt mandel, korinter och litet ſmå ſkurne ſitronsſkal om man har; rör thetta wäl tilſammans, och ſmörg en panna eller kakform, och ſlå ſmeten theruti, at gräddas på glör eller i ugnen; lägg ſedan på fat med rifwit ſåcker öfwer, och gif på bordet.

(§. 129.) En grädd-kaka

Tag et halft ſtop ſur grädda, och et qwarter ſöt grädda, wiſpa thet rätt wäl tilſammans; lägg ſedan thertil tre ſkedar ſkirt ſmör, tijo ſtycken ägg, ſåcker, rifna ſitrons-

ſitronsſkal, och fint hwetemiöl, ſom wiſpas uti, tils thet blifwer ſå hårdt, at en liten ring ſynes efter wiſpen; ſmörg ſå en kakform med ſmör och miöl, ſlå ſmeten theruti, och grädda i ugnen, at kakan blir lagom brun; tag henne tå ut, lägg på fat med ſåcker på, och gif warm på bordet.

NB. Sitrons ſkal kan och bortlemnas i thenna kaka.

(§. 130.) En god gräddkaka på annat ſätt.

Tag hweteſimlor ſå många man wil, ſkär ſkårpan af under och öfwer; ſkär them ſedan i ſkifwor, och lägg them på et halſter på glör, at blifwa hel gulbruna; haf ſå ſkirt ſmör i en panna, däppa brödſkifworna theruti, och lägg them ſedan i et lagom fat, förſt et hwarf med bröd, ſåcker och kanel, ſedan et hwarf med äpplen, ſom äro i ſkifwor ſkurne, och lägg ſå warftals til theß at fatet blifwer fullt, men bröd ſkal wara öfwerſt; ſlå litet ſöt grädda öfwer på fatet, och ſätt ſå i ugnen; och när hon ther har ſtått en liten ſtund, tag henne ut, och ſlå åter litet ſöt grädda öfwer igen, ſamt ſätt henne åter in, at gräddas i lindrig hetta, til theß hon blir lagom; tå hon tages ut, rifwes ſåcker på

och gifwes på bordet på ſamma fat ſom hon är gräddad på.

NB. Har man ingen kanel kan thet wara lika mycket.

(§. 131.) Ännu på annat ſätt.

Tag något mer än et halfſtop ſöt grädda, ſex äggegulor, och et med hwitan, ſamt wäl ſäcker at thet blir nog ſött, och fin ſtött kanel; rif ock thet gula ſkalet af en ſitron och lägg theruti, med et par ſkedblad ſkirt ſmör, och twå eller tre näfwar fint hwetemiöl; wiſpa thetta altſammans wäl tilhopa en god ſtund; tag ſedan et något diupt fat, ſmörg thet med ſmör, ſlå thet tilrörda theruti, och ſätt i ugnen at gräddas i lindrig hetta; til thes kakan blir gulbrun, tå hon tages ut, ſtrös ſäcker på, och gifwes på bordet.

NB. Sitron och kanel kan utſlutas om man wil.

(§. 132.) Små gräddkakor.

Tag et halfſtop lagom ſur grädda och ſex ſtycken ägg, wiſpa thetta wäl tilhopa; wiſpa ſedan fint hwetemiöl theruti, ſå tiockt at thet lägger ſig en ring efter wiſpen; ſlå ſå litet ſkirt ſmör uti, lägg litet korinter til och wiſpa om; tag ſå theraf med

en

en ſked och ſlå på panbåttnen, och gråd-
da på glör likaſom andra pankakor; men
panbotnen måſte wara het innan man ſläp-
per them therpå; lägg them ſedan på fat
med en talrik i botn på fatet, rif ſäcker
på, och gif på bordet.

NB. Thet kan wara utan Corinter.

(§. 133.) Ris-kaka.

Tag et halft ſkålpund risgryn, och
förwäll them i ſiöwatn, at the blifwa nå-
got miuka; häll watnet af, och ſätt miölk
på elden, och låt henne koka up; lägg ſå
grynen theruti, och låt them koka til theſs
at the blifwa miuka, och tiockt ſom en
gröt; ös them tå up och lått thet blifwa
kalt; ſlå thertil ſex ſtycken ägg, et rifwit
rafpebröd, ſkirt ſmör, litet ſäcker, litet
ſaffran, et half qwarter ſöt miölk eller
grädda, och korinter; arbeta thetta wäl
tilſammans, och ſmörg en kakform med
ſmör och miöl, ſlå ſmeten theruti, och gräd-
da på glör eller i ugnen; lägg henne ſå på
fat med ſarwet under och ſäcker på.

NB. Saffran kan utſlutas.

(§. 134.) En hersgryns-kaka.

Tag et halfſtop hersgryn, och ſkölg
 them

them rätt wäl; ſätt ſedan twå kannor miölk eller tre ſtop på elden, at koka up; lägg ſå grynen ther up uti, och låt koka til theß the bliſwa ſå tiocka ſom en gröt; ſlå them up at bliſwa kalla, och drif them tå igenom et hårſikt; blanda thet ſedan up med tijo ſtycken ägg, ſkirt ſmör, fin ſtött ſöt mandel med litet bittermandel uti, litet ſaffran och ſäcker; arbeta thetta wäl tilſammans; och giör en deg i en mandeltårtform, ſlå ſmeten theruti, och grädda i ugnen eller på glör; lägg ſå kakan påfat med en ſarwet under, och ſäcker öfwer, och gif på bordet.

NB. Saffran om man har.

(§. 135.) En morot-kaka.

Tag tre eller fyra raſpebröd, alt ſom man wil hafwa kakan ſtor til, och rif them; tag ſedan tre qwarter miölk eller grädda, och rör brödet theruti med ſkirt ſmör, och litet ſäcker; tag twå eller tre lagliga morötter, ſom äro afkokta och rif på refjärn, och blanda thet up i ſmeten; och ſlå thertil åtta ägg, wäl ſönderklappade; rör wäl tilſammans, och ſmörg en panna eller kopparfat, ſlå ſmeten theruti, och grädda på glör eller i ugnen; och när hon är gräddad,

lägg

lägg på fat, ſtrö ſäcker på, och gif på bordet.

(§. 136.) Ligon-kaka.

Tag tre eller fyra raſpebröd, rif them och lägg i et ſtop ſöt miölk, ſamt thertil litet ſkirt ſmör, och litet ſäcker; lägg ſå ſtufwade lingon, eller inſyltade, ſå mycket man wil theruti; tag åtta ſtycken ägg, klappa them wäl ſönder, ſlå thertil och rör tilſammans; giör en deg under i en panna, ſlå ſmeten theruti, grädda uti ugnen, eller på glör med eld öfwer och under, och lägg på fat, ſtrö ſäcker på, och gif ſå på bordet.

(§. 137.) Sitron-kaka.

Tag tre eller fyra ſitroner, alt ſom man wil hafwa kakan ſtor til, och tre eller mer raſpebröd; ſkär förſt ſönder brödet i ſkifwor, men ſkärpan af; och rif ſedan ſkalet af på alla ſitronerna, och ſkär ſitronerna i ſkifwor; ſmörg ſå et fat af tenn med ſmör, och giör en karm ikring af deg utkruſad; lägg et warf med bröd i fatet, och ſå et warf med ſitronsſkifwor, och helt tiockt med ſäcker på, och af thet rifna ſitronsſkalet, ſamt ſönderſkuren ſuccad emellan om man har, lägg ſå warftals, tils

fatet blir fullt, men bröd öfwerſt; tag ſe-
dan et qwarter ſöt grädda, och et qwar-
ter ſur grädda, wiſpa ihop, ſlå på kakan
och låt henne ſtå en ſtund at draga ſig i-
genom, ſätt henne ſå i ugnen, at gräddas
i lindrig hetta; och när hon är gräddad,
tag henne ut, ſätt fatet på et annat fat,
med en bruten ſarwet emellan bägge faten,
och gif på bordet med ſäcker öfwer.

(§. 138.) På annat ſätt.

Tag tre ſitroner och rif ſkalen af, tag
ſå alt inmätet och ſtufwa thet i nog ſäcker,
och litet win; och när thet är ſtufwat låt
thet blifwa kalt; tag tre ſtycken raſpebröd
och rif them, och et ſtop miölk eller gräd-
da, och blanda brödet theruti, med litet
ſkirt ſmör och åtta ſtycken ägg; rör thet
wäl tilſammans; ſlå ſå the ſtufwade ſitro-
nerna thertil; och giör en tunn deg under
i en kakform eller i et kopparfat, ſlå ſme-
ten theruti, och grädda på glör eller i ug-
nen; och när kakan är gräddad, lägg hen-
ne på fat, med bruten ſarwet under på
fatet, och gif på bordet.

(§. 139.) Ännu på annat ſätt.

Tag fem ſitroner och rif ſkalet af på
et

et reſjärn, och krama ſaften ur inmätet; tag ſedan tiugufyra äggegulor, och ſlå them i et käril, rör om med en wiſp, och ſlå ſå then utkramade ſaften theruti, ſamt thet rifna ſitrons ſkalet, med ſkirt ſmör och ſäcker, at thet blir lagom ſött; rör thetta wäl tilſammans, giör en tunn deg under i en form, och ſlå thet theruti; grädda i ugnen tils kakan blir fullgräddad; tå hon lägges på fat med en bruten ſarwet under på fatet, ſamt ſäcker öfwerrifwit, och gifwes på bordet. Hon ſkal röras ända tils hon ſättes i ugnen, elljeſt ſkär thet ſig.

(§. 140.) Lemon-kaka.

Tag Lemoner tre eller fyra ſtycken, ſkär ſkalet af, ſkär thet i tunna ſmala rimſor, och lägg them i ſiöwatn natten öfwer, at ſaltet drages ut; ſlå ſedan thet watnet af och annat på, och ſätt på elden, at låta them koka til theß the blifwa miuka; ſila them ſå up, och lägg i en kaſtrull igen, ſtrö ſäcker på helt tiockt, och kaſla them om med ſäckret och et glas win, ſamt tillagd kanel; ſätt them på elden at ſtå och ſtufwa, til theß the ſe ut lika ſom the woro kanderade, och ſlå them tå up at ſtå och blifwa kalla; haf ſå en ſmet tilgiord af

fyra ſtycken raſpebröd, et ſtop ſöt miölk eller grädda, och tijo ſtycken ägg, ſom är wäl tilſammans rört, och lägg the ſtufwade Lemonerne ther up uti; ſamt rör wäl om; giör ſedan en deg under i en kakform eller i kopparfat, och ſlå ſmeten theruti; grädda i ugnen, eller på glör, och när kakan är gräddad, lägg henne på fat med en bruten ſarwet under på fatet, och ſäcker öfwer, och gif på bordet.

(§. 141.) Krusbärs-kaka.

Tag krusbär ſå mycket man wil, et ſtop eller mer; lägg them i en kaſtrull, med et glas win på, och låt them koka til et mos; ſlå thet i et durſlag, och tryck igenom, at ſkalen gå ifrån och inga fröen följa med; ſlå thet ſå i en kaſtrull, ock nog ſocker på, och låt thet ſtå och koka, til theß thet ſer ut lika ſom en ſäcker-lag, tå then ſlås up at blifwa kall; haf tå en ſmet tilrörd af et halfſtop ſöt miölk, twå raſpebröd eller mer, åtta ſtycken ägg, litet ſkirt ſmör och litet fin ſtöt kanel; rör thetta wäl tilhopa, ſlå then kokade lagen theruti, och rör omkring; giör en deg under i en form eller kopparfat; grädda ſå i ugnen, tag henna

henna ut, lägg på fat med en bruten ſarwet under på fatet, och gif på bordet.

NB. Kanel om man har.

(§. 142.) Hallon-kaka.

Tag et halfſtop hallon och ſtufwa them med et halft ſkålpund ſåcker på thet ſättet: lägg ſåckret rifwit på hallonen, och låt them ſtå i en twå timar, at ſåckret blir ſmält, ſlå tå bären i en kaſtrull, och låt them koka på ſakta eld, til thes at the blifwa ſom et mos, tå the ſlås up at blifwa kalla; tag ſå fyra ſtycken raſpebröd och rif them, och et ſtop miölk; lägg rifna brödet i miölken, och rör tilhopa med en ſlef, ſamt ſkirt ſmör, fin ſtött kanel, och fin ſkuren ſuccad om man har; rör thetta wäl tilſammans, och tag tijo ſtycken ägg, klappa them wäl ſönder, ſlå i ſmeten, rör åter wäl om, och lägg tå the ſtufwade hallonen theruti, ſamt rör ſedan ſakta om; giör en deg och lägg i en panna eller i et kopparfat, ſlå ſmeten theruti, kruſa ikring bräddarne, och grädda ſå kakan i ugnen, eller med glör öfwer och under; lägg henne ſedan på fat med ſåcker öfwer, och bruten ſarwet under och gif på bordet.

NB. Om wintertiden kan tagas inſyltade hallon.

(§. 143.)

(§. 143.) Kyrſwel-kaka.

Tag kyrſwel ſå mycket man tycker kan behöfwas til en lagom ſtor kaka, och ther i bland litet ſyra; rånſa thetta wäl af ſtiälkarne, och hacka rätt fint; när thet är hackat, krama all then gröna ſaften ifrån; lägg thet ſedan i en kaſtrull med et ſtycke ſmör under, och ſätt på elden, at ſtå och koka en god ſtund, och rör ſtändigt om med en ſked, at thet blir jemt igenom kokat; ſlå thet ſå up at ſtå och blifwa kalt; tag tå et halfſtop ſöt grädda eller miölk, och halftannat rifwit raſpebröd, och blanda i gräddan, ſamt litet fin ſtött kanel, litet ſåcker och tijo ſtycken ägg; blanda thetta wäl tilſammans, och ſlå then kokade kyrfwelen ther up uti, och rör wäl om; giör ſedan en tunn deg, och lägg i botn på en panna eller kakform, ſlå then tilrörda ſmeten theruti, och grädda ſå i ugnen, eller med glör öfwer och under, och när kakan är gräddad, lägg henne på fat med en ſarwet under, och ſåcker öfwer, gif på bordet.

NB. Kanel om han fins.

(§. 144.) Lefwer-kaka.

Tag en kalflefwer och rif litet af henne;

ne; tag ſå tre raſpebröd och rif them, och tag tre qwarter ſöt miölk, fem ſtycken ägg, litet ſkirt ſmör, litet ſåcker och några kardemummor, och rör wäl tilhopa; lägg then rifna lefren i et durſlag, och ſila then i ſmeten, rör ſå wäl om, lägg kalfhinnan uti en panna, ſlå ſmeten therpå, och grädda i ugnen eller med glör; lägg kakan på fat rif ſåcker på, och gif på bordet.

NB. Kardemummor om man har.

(§. 145.) Såcker-kaka.

Til et ſkålpund ſåcker tag ſexton ſtycken ägg, ſom äro färſka och ſtora, och ſex ägg tages hwitorna ifrån; tag ock et halft ſkålpund fint hwetemiöl; men klappa förſt äggen rätt wäl ſönder, rif ſåckret på et refjärn helt fint, och ſigta ſåckret, rör ihop med äggen; rör ſedan miölet theruti, och rör ſå i twå timar, alt på en led utan til at hålla up, med en ſtadig wiſp eller kråkla; och en liten ſtund för än hon är fullrörd, tag groft miukt papper, doppa thet i ſkirt ſmör, och lägg i en panna eller i kakform, (men papperet ſkal wara juſt efter pannan klipt) och ſlå degen theruti, ſamt ſätt i ugnen at gräddas i lindrig hetta; men innan hon ſättes

i ugnen,

i ugnen, rör ſakta med en biörkſpada up ifrån botn i formen, och ſå ſtraxt i ugnen med henne; och när hon är gräddad, tag henne ut och ſtiälp tå fat, then ſidan up ſom har warit neder, drag papperet af, ſtrö ſäcker på och gif på bordet, med en bruten ſarwet under kakan på fatet.

(§. 146.) Tårtdeg.

Tag et halfſtop watn, eller et qwarter alt ſom man wil hafwa degen ſtor til, men til hwart qwarter tages tre äggehwitor, * och en half jungfru bränwin: thetta wiſpas tilhopa med fint hwetemiöl, ſom en tiock gröt, och ſlå ſå miöl på bordet, och knåda honom theruti, at han blir ſom en lagom hård deg, men arbetas rätt wäl; kaſla ſå ut honom med en bakelſe-kaſle, ſå tiock ſom et finger; tag tå uttwättat ſmör, ſom är i ſtora kakor, et ſkålpund efter hwart qwarter wattn lägg ſmöret på halfwa degen, och ſtiälp then andra hälften ſom intet ſmör är på öfwer; knåda rättwäl med händerna, eller lägg ſå ihop degen, lika ſom en ſarwet, och kaſla ut honom tre gångor på bordet, then ſidſta gången, ſå tunn ſom

* Somlige taga til hwart qwarter et helt ägg med både gulan och hwitan, ſom ock har ſig rätt wäl.

ſom en talrick; ſkår ſedan theraf, och giör til tårta, tårtletter, halfmånar, eller runda bakelſer, och grädda i ugnen.

(§. 147.) Swiſkon-tårtor ſtörre och mindre.

Tag goda ſwiſkon twå eller tre ſkålpund, alt ſom man wil hafwa tårtan ſtor til, och koka them i watn, at the blifwa hel miuka; ſlå them ſedan up och tag alla ſtenarna ut; tag ſå et ſkålpund fikon, ſkår them i tunna rimſor, och blanda tilhopa med ſwiſkonen; lägg thet ſedan i then ſåppan ſom ſwiſkonen har kokat uti, och ſlå et glas win therpå, ſamt ſåcker, fin ſtött kanel och ſitrons-ſkal ſmått ſkurne om man har; ſätt ſå på elden at ſtå och ſtufwas, til theß theß thet blir miukt, och ſåſen inkokt, och at thet är ſimmigt, ſlå thet ſedan up at blifwa kalt, och tag theraf och lägg i tårtor och halfmånar.

NB. Fikon och kanel kan utſlutas.

(§. 148.) En ſpanſk tårta.

Giör en ſmördeg ſom til en tårta (§. 146.) ſkår theraf trinda kakor, then ſtörſta ſå ſtor ſom en tentalrick och the andra alt mindre, en åtta eller nijo ſtycken alt efter

ter annan; lägg them på et ſpiäll, at gräddas i ugnen, och när the äro gräddade, dade, tag them ut at blifwa kalla; tag ſå intyltade bär, nemligen kiersbär, krusbär, hallon och plommon; lägg af hwart ſlag på kakorna, och lägg them på hwarandra igen, alt med the inſyltade bären emellan, et ſlag på hwar kaka, och lägg them på et fat, nemligen then ſtörſta i botn på fatet, och then minſta ſidſt, at kakan blir wid nedantil, och ſmal up åt; ſkär ſå med en tunn knif, alt ikring kakan at hon blir jämn; giör en glaſur af ägghwita och nog ſäcker, ſom wiſpas tilhopa til en fragg, ſlå thet alt öfwer kakan på alla ſidor, och ſätt henne i ugnen i lindrig hetta, at hon blifwer gulbrun; lägg henne ſedan på fat med bruten ſarwet under på fatet, och gif på bordet.

(§. 149.) Brunell-tårta

Tag bruneller twå ſkålpund mer eller mindre, alt ſom man wil hafwa kakan ſtor til; ſkär them ſönder i tunna ſkifwor, och lägg them i en panna eller liten kaſtrull; ſlå et qwarter win therpå och äfwen ſå myc-ket watn, litet ſäcker och fin ſtött kanel, ſamt ſmå ſkurne ſitronſkal om man har;

ſätt

ſätt thetta på elden at ſtå och ſtufwas, til thes at the bliſwa hel miuka, och ſåppan inkokt hel ſimmig; ſlå thet tå up at ſtå och bliſwa kalt; tag thet ſedan och lägg i tårtan med deg öfwer och under, och ſkär ſå ut ſom man bäſt tycker; och grädda ſå i ugnen i lindrig hetta; men thet ſkal altid wara hetare under än öfwer när en tårta ſkal gräddas.

NB. Kanel om man har.

(§. 150.) Annan brunell bakelſe.

Giör en ſmet af et halfſtop ſöt miölk och fem ſtycken ägg, wiſpa fint hwetemiöl theruti, ſå tiockt at thet ringar ſig efter wiſpen; tag bruneller, däppa i ſmeten, och koka them ſå i ſkirt ſmör, at the bliſwa bruna; lägg them ſedan på fat, med ſåcker öfwer, och gif på bordet.

(§. 151.) Tårtletter.

Giör en bakelſedeg, lika ſom til en tårta, (§. 146.) kafla ut honom på bordet, ſkär fyrkantiga ſtycken theraf, lägg hwad fyllning man wil therpå, knip ihop alla fyra hörnen på degen, lägg ſå på ſpiäll, och grädda uti ugnen, eller i tårtpanna med glör öfwer och under; lägg them ſe-

dan på fat med ſåcker öfwer, och gif på bordet.

(§. 152.) Tårtletter i formar.

Giör en mör deg på thet ſättet: tag et godt ſtycke ſmör, lägg i en kaſtrull och rör thet ſönder öfwer elden helt tiockt, men akta at thet intet ſmälter; tag thet af elden och rör fyra eller fem ſtycken äggegulor theruti, och ſå mycket fint hwetemiöl ſom man kan, at thet blir ſom en lagom hård deg; kaſla ut honom på bordet, ſå tiock ſom et finger, ſkär theraf och lägg i ſmå formar, ſamt lägg ſå hwad fyllning man wil theruti, lägg ſmå rimſor af degen i rutor, ther ofwanpå, och grädda them i ugnen på ſpiäll, eller i en tårtpanna med glör öfwer och under, lägg them ſedan på fat med ſåcker öfwer, och gif på bordet.

(§. 153.) Små paſtejer af oſtron.

Tag oſtron och ſtufwa them i litet win och riſwit bröd, med en liten bit ſmör, litet muſkot eller muſkotblomma och tre ſkedar buljong eller watn; ſätt på elden at ſtå och ſtufwas, och när thet är ſtufwat, låt thet bliſwa kalt; tag tå bakelſedeg (§. 146.) eller mördeg, ſom härnäſt förut beſkrif-

ſkrifwes; (§. 152.) och lägg i ſmå formar, lägg af the ſtufwade oſtrona theruti, och lägg deg ofwanpå, kruſa them i kring brädd-darna, och ſtryk them med ägg öfwer; grädda them ſå i ugnen; lägg them ſedan på fat med ſåcker öfwer, och gif på bordet.

(§. 154.) Tung-Paſtejer.

Tag en tunga ſom är miuk kokad, hacka henne rätt fin, och blanda ſå up med et glas win, en liten dråppa winätika, ſitronſkal i ſmå rimſor ſkurna, litet ſåcker, och litet rifwit muſkot; blanda thet wäl tilhopa, lägg bakelſedeg i ſmå formar, och af then tilblandade tungan theruti, lägg ſå deg theröfwer, i ſmå rimſor; grädda them i ugnen eller i tårtpanna, med glör öfwer och under; lägg them ſå på fat, med ſåcker öfwer, och gif på bordet.

NB. Muſkot och win kan utſlutas och litet mer winätika i ſtället.

(§. 155.) Sprits-bakelſe.

Tag et ſtop ſöt miölk, ſätt then på elden at koka up, och när hon kokar rör hel fint hwetemiöl uti med en haſt ſå tiockt ſom man någonſin kan få degen; arbeta then rätt wäl, medan han ſtår på elden,

ſlå honom ſå up at ſtå och ſwalas, at han blir kall; tag ſå et halft tiåg ågg eller tolf ſtycken, och ſlå ſönder tre ſtycken theraf i ſänder, och arbeta them in i degen, til thes åggen bliſwa alla, fyll ſå degen i ſpritſen, och ſprita ſamma deg i ſkirt ſmör ſom ſtår på elden och kokar, i hwad figur man hälſt tycker, och låt them koka til thes the bliſwa gulbruna; tag them tå och lägg på fat med en ſarwet under, och ſåcker på, och gif på bordet.

(§. 156.) At giöra pös-munkar.

Giör en deg på ſamma ſätt ſom til ſpritſen (§. 155.) och tag af degen med en ſked och ſläpp i ſkirt ſmör, och låt them ſå koka til theß the bliſwa bruna, tå the tagas up, och läggas på fat med en ſarwet under och ſåcker på, och giſwas på bordet.

(§. 157.) Äppel-munkar.

Tag et halfſtop ſötmiölk, och ſex ſtycken ägg och wiſpa wäl tilhopa; tag fint hwetemiöl och wiſpa theruti, ſå tiockt ſom en lagom miölwälling, eller at thet ringar ſig efter wiſpen; tag friſka äplen, ſkala them, ſkär them i runda ſkiſwor, dåppa

ſkif-

ſkifworna i then tilwiſpade ſmeten, och lägg them i ſkirt ſmör, ſom ſtår på elden at koka; tag litet af ſmeten med en ſked, och ringla på munkarna när the äro lagde i ſmöret, at the ſe ut ſom ſmå ſtrufwor, och låt them koka til thes the blifwa bruna; tå the tagas up och läggas på fat, med en ſarwet under på fatet, och ſåcker på, och gifwas på bordet.

(§. 158.) Rifwit bröds munkar.

Tag et halfſtop ſöt miölk, eller ſå mycket man wil hafwa; lägg theruti ſå mycket rifwit bröd, at thet blir ſå tiockt ſom en lagom tunn gröt, och rör thet wäl tilſammans; ſkir ſedan et ſtycke ſmör theruti; och lägg thertil korinter ſom äro wäl twättade, litet ſåcker, och fem eller ſex ägg, ſom äro wäl ſönderklappade; rör thetta altſammans wäl tilhopa, tag ſå med en ſked, och lägg hwar för ſig på pannebåtnen, och grädda them med litet ſmör under, på ſakta glör, hel gulbruna; lägg thəm ſedan på fat med ſåcker öfwer, och gif them på bordet warma.

(§. 159.) Giäs-munkar.

Tag et halfſtop ſöt miölk, liumma henne

ne litet och wiſpa miöl theruti; tag fem ſtycken ägg, ſom klappas rätt wäl ſönder, och ſlå up i miölken, ſamt litet ſkirt ſmör, wiſpa thetta tilhopa ſå tiockt, at thet lägger ſig i en ring efter wiſpen; lägg ſedan et ſkedblad färſk giäſt theruti, och rör wäl om; lätt thet ſå ſtå och giäſa, och når thet är giäſt, haf munkepannan på glör med litet ſmör i hwart hål; tag med en ſked, och ſlå up i pannan, men at allenaſt halfwa hålen fyllas; tå har man mos af hwad ſlag man wil, och lägger theruti, och ſå ſlår man deg på, at hålet blir inemot fullt; och låter them koka, och wänder them, at the blifwa bruna. Man ſkal altid ſlå litet ſkirt ſmör på them, alt efter ſom thet kokar bårt; lägg them ſedan på fat och gif på bordet med ſåcker öfwer.

(§. 160.) Rut-bakelſe.

Tag et ſtop ſöt miölk och rör ſå mycket fint hwetemiöl theruti, at thet blifwer ſå tiockt, ſom en lagom tiock miölwälling; ſätt thet ſedan på elden at koka i twå timar, och rör wäl at thet ingalunda brännes wid; och när thet är kokt ſlå thet up at ſwalas; rör ſå åtta ſtycken ägg theruti, och litet fint ſtötte kardemummor, arbeta

thet

thet wäl tilſammans, och ſlå thet ſedan på en bleckplåt, eller et flatt tennfat, at ſtå och blifwa kalt, ſamt bred thet ut på plåten ſå tiockt ſom en tum; ſkär ſedan degen i ſmå kantiga rutor, och koka them i ſkirt ſmör, at the blifwa gulbruna; tag them up, lägg på fat och rif ſåcker på, och gif på bordet.

(§. 161.) At giöra et tunt bakelſe.

Tag et halfſtop ſöt miölk, och thertil tre ſtycken ägg, ſom ſlås up uti miölken, wiſpa wäl tilhopa äggen och miölken, ſamt ſedan fint hwetemiöl theruti, ſå tiockt ſom en tiock miölwälling, eller litet tiäckare om man tycker at thet intet håller ſig; ſedan har man en form ſom är giord i hwad figur man wil med et handtag på, ſom man dåppar i then tilwiſpade degen, och ſläpper i ſkirt ſmör, ſom ſtår på elden och kokar; men man ſkal hålla formen i thet kokande ſmöret, at han blir het innan man dåppar then i degen, och när han dåppas uti, ſkal aktas at ej något kommer ofwan på formen, ty tå ſå ſläpper ej degen formen; man ſkal ock hålla i formen i ſmöret medan thet kokar til thes han ſläpper degen; låt ſå koka bakelſerne til thes the blif-

wa bruna ſå många ſom få rum i ſönder, och wänd them om under kokningen; tag them ſedan up, och lägg på fat med en bruten ſarwet under, och ſäcker öfwer, och gif på bordet.

(§. 162.) At baka ſköna kringlor.

Tag et halfſtop ſöt grädda, och åtta äggegulor; ſätt gräddan på elden med et ſtycke ſmör uti, och låt then blifwa lagom warm; haf godt hwetemiöl i et tråg, och ſlå ſå gräddan theruti; wiſpa ſedan ſönder äggegulorna, och ſlå them til gräddan i tråget, ſamt litet rifwit ſäcker, at thet blir lagom ſött; arbeta ſå degen rätt wäl, och lägg litet god giäſt theruti, giör degen lagom lös och låt honom giäſa, och när han är giäſt ſlå honom up på bordet; giör tå hel ſmå kringlor theraf, ſätt them på papper i långpannor, och låt them giäſa, ſamt grädda them ſå i lagom hetta i ugnen.

(§. 163.) Hiorthorns-bakelſe.

Tag fyra äggehwitor, och tre ſkedar watn, och ſå mycket ſäcker at man tror blir lagom ſött; tag ſå fint hwetemiöl, och giör en deg theraf, ſom är något hård, knåda honom wäl på bordet, och kafla honom ther-

therut lagom tunn; giör ſådana figurer theraf likaſom hiorthorn, och koka them i ſkirt ſmör, at the blifwa lagom bruna; lägg them ſå på fat med ſåcker på, och gif på bordet.

§. 164.) Såcker-ſtrufwor.

Tag äggehwitor mer eller mindre, ſalt ſom man tycker, och et halft ſkålpund rifwit ſåcker til tiugu äggehwitor, wiſpa thetta ſå länge tils thet blir ſå tunt ſom watn; och tå wiſpa en liten ſmula rått fint hwetemiöl theruti, ſamt ſlå ſå i en ſtruftratt, och ringla i ſkirt ſmör uti en panna, ſom är lagom ſtor thertil, och låt thet koka tils the blifwa bruna, ſamt wänd om med en liten träſpade när the thet äro på en ſida, at the ock få ſamma färg på then andra; tag them ſå up lägg på fat med ſåcker på, och gif på bordet.

(§. 165.) Mandel-bakelſe.

Tag et halft ſkålpund ſöt mandel, förwäll och ſkala honom, ſamt ſtöt honom hel fin; ſlå ſönder ſex ſtycken ägg, rör mandelen theruti, ſlå et halfſtop ſöt miölk therpå, och wiſpa thet wäl tilſammans, med litet ſåcker och fin ſtött kanel; ſmörg en tårtpanna

panna med ſmör, eller et kopparfat, ſlå ſmeten theruti, och ſätt i ugnen at gräddas; tag thet ſå ut och ſlå på et fat, at ſtå och blifwa kalt; tå man ſkär thet twärt af, i långa rimſor, ſom tu twärfinger, och ſå i fyrkantige långa ſtycken; haf ſå en klarn eller deg tilgiord af fem ſtycken ägg, och et halfſtop ſöt miölk, och wiſpa hwetemiöl theruti, ſå tiockt ſom en miölwälling; tag the nämde mandelſtycken, doppa them i then wiſpade klarn, och lägg them i ſkirt ſmör ſom ſtår på elden och kokar, och låt them ſå koka tils the blifwa bruna; tå the tagas up och läggas på fat, med ſocker på, och gifwas på bordet.

(§. 166.) En annan bakelſe af mandel och ruſsin.

Tag ſöt mandel, och ſkala then, och tag goda blåruſsin thertil; tag ſedan ſtåltråd och bryt af honom, ſå långt ſom et långt finger; ſå många man wil hafwa; träd ſå et ruſsin och en mandel alt om hwarannan på ſtåltråden, tils han blir full, och fortfar på ſamma ſätt, med ſå många man wil hafwa, at thet blir lagom til at lägga på fat; haf ſå en klarn eller deg tilreds giord, af et halfſtop ſöt miölk, ſex

ſtycken ägg, och fint hwetemiöl wiſpat ther-uti ſå tiockt at thet lägger ſig en ring efter wiſpen; haf jemwäl ſkirt ſmör på elden; tag tå the upträdda ſtålträdar, och däp-pa uti ſmeten, ſamt lägg i ſmöret, ſom ſtår på elden, och låt koka; tag them ut och däppa i ſmeten igen, och låt them å-ter koka, och giör ſå til theß man får them ſå ſtora man wil hafwa them; och när the äro fullkokta, ſå tag ut ſtålträdarne; lägg bakelſen på fat med ſäcker på, och gif på bordet.

(§. 167.) Mandel-mußlor.

Tag et ſkålpund ſöt mandel, ſkala och hacka then rätt fin, i et hackebräde; tag ſå et ſkålpund ſäcker, ſom är fint rifwit, och blanda ſäckret ibland mandelen rätt wäl; haf ſmör i en kaſtrull ſom är ſkirt; ſätt thet på elden at koka, och när thet börjar koka, ſå lägg ſäckret och mandelen theruti; låt thet koka, tils thet blir hel gul-brunt, och ſila thet tå up utur ſmöret ge-nom et durſlag, lägg med haſt i formarne ſom äro däppade i watn; lägg then ena formen på then andra, tryck til och ſlå ut

på

på bordet, och lägg ſå i hwar form til theß thet blir alt, men thet ſkal ſke med haſt, at intet ſäckret och mandelen blir kalt; ſätt them ſedan på et fat i ſin ordning, med en bruten ſarwet under på fatet, och gif på bordet.

(§. 168.) Biſkwit.

Tag et tiåg ägg, och ſlå alla gulor i et käril, och rör them litet; lägg et ſkålpund rifwit ſäcker til äggen, och rör ſå wäl på en led en half tima, utan at hålla up; och när thet är inemot fullrördt; tag åtta lod fint hwetemiöl, och rör helt ſakta theruti, med en träſpada; ſmörg en form med ſkirt ſmör, lägg ſmeten theruti, och gräddа ſå i ugnen i lindrig hetta, tag honom ut, och lägg på fat med en bruten ſarwet under, och gif på bordet.

(§. 169.) At baka ſäckerſkärpor.

Tag en kanna ſöt miölk, och ſätt på elden at blifwa lagom warm, och lägg theruti et ſtycke godt ſmör; tag ſå tiugu ſtycken ägg, och klappa ſönder up i et käril ibland hwetemiöl, och något ſäcker (har man ondt efter ſäcker kan man taga litet ſäckerſirap ibland); ſlå ſå miölken up til miölet,

miölet, ſamt giäſt; giör degen lagom lös, och arbeta honom til theß han ſläpper händerna, låt honom ſå ſtå och giäſa; ſlå honom ſedan up på bordet, arbeta honom rätt wäl, och kafla ut honom lagom tiock; giör ſå ſkårporna runda eller aflånga, ſätt them på ſpiäll, med litet miöl under, och grädda them i lagom hetta; och när the äro gräddade och kalla, klyfwas the midt i tu, och ſättas ſedan i ugnen at tårkas, til theß the blifwa möra; tå the tagas ut och giömas, til theß man wil bruka them.

(§. 170.) Säckerſkårpor på annat ſätt.

Tag et halfſtop ſöt grädda, och ſätt then på elden, at han blir lagom warm; och lägg theruti et ſtycke färſkt ſmör, ſå ſtort ſom et hönsägg, och ſå mycket ſäcker ſom man tycker, at thet blir lagom ſött; och när gräddan är lagom warm, ſlå up honom i et tråg eller käril, ſom man har hwetemiöl uti; tag ſå tijo ſtycken äggegulor, klappa them wäl ſönder, och ſlå up i gräddan i tråget; giör ſå degen lagom hård, ſom en lagom lös ſimmeldeg, och arbeta honom rätt wäl; lägg litet god och färſk giäſt theruti, ſom intet är bäſk, låt honom

ſedan

ſedan lagom giäſa, och när han är giäſt, ſlå honom up på bordet med litet miöl, och kafla ut honom ſå tiock ſom et finger; tag theraf med et glas, eller hwad man wil; och ſätt på papper på ſpiäll, at ſtå och giäſa; ſå gräddas the i ugnen i lindrig hetta, at the blifwa lagom bruna, tå the tagas ut at blifwa kalla, och klyfwas med en tunn knif, ſamt ſättas ſå i ugnen at blifwa bättre brynta och något torra.

(§. 171.) At baka goda ſäckerrån.

Tag tre tiåg färſka ägg, och af twå tiog tag hwitorna bort; tag ſedan et halfſtop rått ſöt grädda, och ſå mycket ſäcker at thet blir lagom ſött, ſamt tiugu ſkedblad ſkirt ſmör; wiſpa thetta tilhopa, och rör theruti fint hwetemiöl, ſå at thet blifwer en lagom hård deg theraf, hwilken kaflas ut på bordet lagom tunn; ſkär ſå af degen, efter et papper ſom är klipt efter råjärnet, ſå ſtora ſtycken ſom ſamma järn kan betäcka; lägg degen uti berörde råjärn, och grädda them på kåleld, at the blifwa gulbruna.

(§. 172.) Stora Anisbröd.

Tag et ſkålpund ſäcker, ſom är rifwit och

och wäl ſiktat igenom et flors ſikte, ſamt goda ock färſka ägg, och wäg them, at the ock äro et ſkälpund; tag jemwäl et ſkälpund fint hwetemiöl, ſom är wäl ſiktat; ſlå äggen i et käril, men ſlå halfparten hwitorne i et annat käril, och wiſpa ſamma halfpart hwitor rätt wäl til et ſkum, ſamt ſlå thet til the andra äggen, och rör wäl tilſammans; lägg ſå ſäckret theruti och rör alt ſtadigt, i en tima alt på en led; och när thet är inemot fullrört, ſå rör hwetemiölet helt ſakta theruti, med en träſpada; och tag thet ſå med en ſked och lägg på papper i en tårtpanna eller på ſpiäll, ſtrö Anis öfwer, och ſätt them i ugnen at gräddas rätt haſtigt; ſå tager man them med en knif ifrån papperet. Man ſkal ock hafwa några ſmå ſtickor i ugnshålet, at the blifwa gulbruna när the gräddas.

(§. 173.) Bitter-mandel-bröd.

Tag et ſkälpund ſöt mandel, och et fierdedels ſkälpund bitter, lägg thetta tilhopa i en liten panna, och ſätt på elden at förwällas, och tag ſkalet af; ſtöt ſedan mandelen rätt fin med rent ſiöwatn; tag ſå en oförtent kaſtrull eller kettil, och ſlå theruti fem äggehwitor, och fem fierdedels

ſkäl-

ſkålpund ſåcker, ſom år rifwit och wål ſiktat igenom flors ſikt; rór thetta wål tilhopa en liten ſtund, lägg ſedan mandelen theruti, och rör rått wål med en liten tråſpada, at ther åro inga klimpar uti af mandelen; ſått ſedan kettilen på elden, at ſtå til theß thet blir igenomgaſat, och rör öfwermåttan wål theruti med ſpadan medan thet ſtår på elden; tag thet ſedan af elden, och tag med en ſked, och lågg på papper; och grädda ſå i lindrig hetta; tag them ſedan af papperet med en tunn knif, når the åro gråddade.

(§. 174.) At giöra pepparnötter.

Tag fem ägg, och rór them wål ſönder; tag thertil et ſkålpund rifwit ſåcker, ſom år fint ſiktat; rör thetta wål med en ſpada uti en tima at thet blir wål tiockt; tag ſedan ſtötta kardemummor tre qwintin, nejlickor et qwintin, kanel et halft lod, anis et halft lod, och peppar efter ens tycke; lägg ock ſmå ſkuren ſkuckad, och inſyltade ſitrons- och pommeransſkal, litet af hwart ſlag theruti; tag en mark fint hwetemiöl, och ſlå halfparten af miölet i degen, och rör wål om, och ſlå thet andra på bordet, ſamt ſlå ſå degen theruti; ſkår ſedan

ſedan ſmå ſtycken theraf, och trilla ut långa runda rimſor, och ſkår af them ſå ſtora bitar, ſom en walnöt, ſamt kulra them trinda; lägg them ſå på papper, och grädda i lindrig hetta. Kryddorna ſkola intet läggas uti, förr än thet är fullrört.

(§. 175.) Sitron-bröd.

Tag ſötſurt bröd, eller hwetebröd, alt ſom man wil, och ſtek thet helt brunt i ſmör; tag ſedan ſå många ſitroner man wil, och rif ſkalet af på refjärn; tag ſå alt inmätet ut, och ſtrö helt tiockt med ſäcker på; lägg ſedan brödet på et fat, förſt et hwarf med bröd, och ſedan et warf med thet ſäckrade ſitronsköttet, och ſitronſkalen; (och tre ſkedar win til hwart hwarf bröd ſkal ſlås emellan, och när ſitronen lägges på, ſkal läggas ſå tiockt, med ſäcker öfwer, at thet är helt hwitt af ſäcker); och lägg ſå bröd aldra ſidſt; ſätt thet ſedan i ugnen at bakas til theß thet blifwer helt brunt; tå thet tages ut, ſtrös ſäcker på, och gifwes på bordet.

(§. 176.) Sitron-ſkårpor.

Tag tijo eller tolf ſtycken äggehwitor, klappa them til thes the blifwa til et hårdt

 ſkum;

ſkum; rör ſedan et halft ſkålpund fint ſiktat ſäcker theruti, och blanda thertil thet gula ſkalet riſwit af twå ſitroner; lägg thet ſedan på bordet, och kafla thet ut med litet fint hwetemiöl, ſå tiockt ſom et lillfinger; tag ſå theraf med hwad form man hälſt tycker, lägg på papper i en tårtpanna, och grädda på glör med lagom hetta.

(§. 177.) At baka Makroner.

Tag et ſkålpund ſöt mandel, ſkålla then i hett watn at ſkalet går af, ſtöt honom ſedan med litet rent ſiöwatn, ſå fin at han kännes litet grynig; tag ſå et halft ſkålpund ſäcker, ſom ſtötes och ſiktas rätt wäl igenom florsſikt, och blanda thet tilhopa med mandelen; ſedan tager man ſäckerbröd ſom äro tunna, och ſkär ut i hwad figurer man wil, til krantſar, hjertan och dylikt; ſå tager man af then tilrörda mandelen, och lägger therpå med en knif ſå mycket ſom går på; ſedan lägges thet på papper, och gräddas i ugnen eller i tårtpanna wid glör, at the bliſwa lagom bruna.

(§. 178.) Brända mandlar.

Tag ſå mycket mandel man wil, ſätt then på elden i litet watn, at ſkalet går af, och

och låt mandlarne bliſwa tårra; tag ſå myc-
ket ſåcker, ſom man tror ſkal bliſwa en
lagom tiock deg til mandelen, ſlå litet kåll-
watn i en kettil, lägg ſåckret theruti, och
låt thet ſmälta; ſätt thet ſedan på elden,
lägg mandlarna theruti, och låt them koka
til theß the bliſwa bruna; tag them up
och lägg them på papper eller på en kåp-
parplåt, och lått them bliſwa kalla; och
åro the intet nog, ſå lägg them i andra
gången i ſamma lag, ſå bliſwa the rätt
glanſiga.

(§. 179.) Små bakelſer i formar af ſåckerdeg, ſamt et kräm thertil.

Tag fint hwetemiöl, och lägg på bor-
det i en hög; tag ſedan fem äggehwitor,
och twå eller tre nåſwar fint riſwit ſåcker,
wiſpa thet tilhopa, och ſlå up i miölet på
bordet, och litet ſmör ſå ſtort ſom et höns-
ägg; giör en lagom hård deg theraf, kafla
honom ut lagom tunn, och ſkär theraf, och
lägg i ſmå formar, ſamt kruſa i kring med
bakelſe-ſpåren, och ſätt i en tårtpanna,
at gräddas i ugnen i lindrig hetta; och när
the åro gräddade, tag them ſtrax ut ur for-
marna, medan the åro warma; lägg them
ſedan på fat, och lägg kiersbärs mos uti

them, ſamt ſtrö ſäcker på och gif på bordet. Man ſkal hafwa en bruten ſarwet på fatet under bakelſen.

Man kan ock giöra et kräm af äggehwita, och litet miölk, ſäcker och rifne ſitrons-ſkal; ſätt thetta på elden at koka, men alt medan thet kokar, ſkal thet wiſpas, at thet intet ſkär ſig; ſlå thet up, at blifwa kalt, och lägg i ſomliga ſäckerformar, om man ſå wil.

(§. 180.) At baka ſkålbröd.

Tag et ſtop ſöt miölk, och ſätt henna på elden at blifwa ſå warm, ſom man kan hålla händerna uti; haf tå fint och godt hwetemiöl i et litet tråg, ſlå ſå miölken theruti med et ſtycke färſkt ſmör, ungefär et fierndels ſkålpund, och tre ſtycken ägg, (af hwilka twå tages hwitan bort,) och litet fin ſtötta kardrmummor; rör thetta wäl tilhopa til en lagom lös deg, och arbeta öfwermåttan wäl med et ſkedblad färſk giäſt, och en liten bit ſäcker i giäſten; när degen är färdig giord, låt honom giäſa, och när han är giäſt, ſlå honom up på bordet och arbeta honom, och tag theraf, och lägg i ſkålar af trä, ſom äro giorda thertil och miölade inuti, och låt ſå ſtå degen och giä-

ſa

ſa i ſkålarne; lägg papper på ſpadan, ſtiälp brödet ur ſkålen på ſpadan, och ſätt thet i ugnen, at gräddas i lagom hetta, med några ſmå ſtickor i ugnshålet.

NB. Kärdemummor om man har.

(§. 181.) Krocan.

Tag tre äggehwitor, och ſå mycket fint hwetemiöl ſom går til äggehwitorne, ſamt lika mycket rifwit ſåcker; giör en deg ther af med en liten bit urtwåttadt ſmör uti; giör degen rätt hård, och kafla ut honom på en Krocanform, eller på en kaſtrull botn, och ſkär ut i hwad figur man hälſt tycker; giör ſå en rund botn, ſå ſtor ſom paßar til Krocanen, lägg then i en tårtpanna, och ſätt in i ugnen at gräddas i hel lindrig wärma, tillika med Krocanen, men akta at han intet bräns, (formen ſkal ſmörjas med ſmör under degen); tag honom ut och lägg berörde botn på et fat; lägg inſyltnde winbär eller kiersbär therpå, med en ſarwet under, och gif på bordet.

(§. 182.) Kleneten.

Tag fyra eller fem ägg, alt ſom man wil hafwa degen ſtor til, klappa them ſönder; tag fint hwetemiöl och litet rifwit ſåcker

ker thertil, och giör ſå en deg theraf lagom hård, kaſla ut honom på bordet hel tunn, och ſkärra aflånga rimſor, och ſedan i fyrkantiga rutor, och et hål midt uti, och wik then ena ändan igenom hålet och drag therigenom; koka them i ſkirt ſmör til theß the blifwa gulbruna, lägg ſå på fat, med ſäcker på, och gif på bordet.

(§. 183.) Peti-ſchur.

Sätt et halfſtop watn på elden och inemot en mark godt ſmör theruti, och låt thet koka up; rätt ſom thet kokar up, ſå rör fint hwetemiöl theruti med en haſt, ſå hårdt at man kan lyfta thet ifrån kaſtrull botn med wiſpen, och arbeta thet rätt wäl på elden; ſlå ſå degen up i et fat, at ſtå och blifwa kall; tag tå åtta ſtycken ägg och ſlå theruti, och arbeta them rätt wäl tilhopa med degen; lägg ſå papper på ſpiäll, kaſta litet miöl på papperet, och tag med en ſked af ſmeten, och lägg på papperet alt plåt-tals, ſamt ſätt i ugnen i lagom hetta at gräddas; lägg them ſå på fat med ſäcker öfwer, och gif på bordet, dock med ſarwet under på fatet.

(§. 184.) Peti-ſchur på annat ſätt.

Giör en Peti-ſchur-deg, ſom näſt förut för-

förmält är, och när han är färdig, så lägg then på papper på ſpiäll i en hög, och ſätt honom i ugnen, (ſom bör wara hetare under än öfwer) at gräddas; och när han är wäl gräddad, tag honom ut ſkär up honom likaſom et läck, och gräf ut inuti alt thet ſom är miukt, och i ſtället lägg inſyltade bär, af hwad ſlag man hälſt tycker; lägg ſå läcket på, och ſätt på fat, med en ſarwet under på fatet, och ſäcker öfwer, och gif på bordet.

(§. 185.) Mong-plåſir.

Tag en god mark ſmör, lägg thet i en kaſtrull, ſätt thet på elden och rör thet, at thet blir hel tiockt; tag thet ſå af, ſlå åtta äggegulor theruti, rör them tilhopa med ſmöret, och rör ſå fint hwetemiöl theruti, ſå tiockt ſom man någonſin kan: tag ſå litet ſöt grädda eller miölk, och blanda thermed up degen, at han blir lagom lös, ſom en hel tiock gröt; tag tå et halft ſkålpund ſöt mandel, förwäll och ſkala honom, och ſkär honom i ſmå långa rimſor; haf et halft ſkålpund korinter, och tag halfparten af mandelen, ſamt halfparten af korinterna, och lägg i ſmeten, och blanda ihop; lägg ſå papper på et ſpiäll och miö-

la litet på, ſamt lågg af ſmeten med en ſked på papperet i små högar, och tag then qwarlemnade mandelen och korinterna, och lågg på plåttarna; ſätt i ugnen at grädda i lindrig hetta, lägg ſedan på fat med ſäcker på, och en ſarwet under på fatet, och gif på bordet.

NB. Korinter kan ſlutas ut.

(§. 186.) Fat-bakelſe.

Tag et ſtop miölk, tijo ſtycken ägg och en liten bit ſäcker, wiſpa thet wäl tilhopa tag så godt fint hwetemiöl, och wiſpa theruti så tiockt, ſom en lagom tiock miölwälling, eller ock at thet ringar ſig efter wiſpen; ſmörg et fat med ſmör, ſlå ſmeten theruti, ſätt thet på en kokande watngryta, och täckfat öfwer, och låt thet ſtå til theß thet blir hårdt, tå thet tages af och låter thet bliſwa kalt; och när thet är kalt, ſkär med en knif twärt öfwer fatet i långa rimſor, så breda ſom tu finger, och ſedan i fyrkantiga bitar, och giör hwad figurer man wil hafwa, ſamt koka them i ſkirt ſmör helt ſakt lig, til theß the bliſwa bruna; tå the tagas up, läggas på fat med bruten ſarwet under, och ſäcker öfwer och gifwas på bordet.

(§. 187.)

(§. 187.) En oſt-kaka.

Tag ſex kannor ſöt miölk, och ſlå i en förtent kettil eller annat kåril, och ſätt på elden tils miölken blir sommarljum; ſlå ſedan i et fat ſex ägg, ſex ſkedblad fint hwetemiöl, och litet roſenwatn eller oranſchewatn; wiſpa thetta wäl tilſammans, och ſlå uti miölken, när hon, ſom ſagt är, blifwit lagom warm; ſlå ſedan löppe-watn theruti, och låt ſtå på trefoten i kettilen, til theß thet har yſtat ſig, och at waſlan är klar; ös ſå oſten i et ſåll, och låt waſlan rinna wäl af; ſlå therpå ſamma oſt i et kopparfat, ſom är djupt och förtent, ſamt ſmörgt med godt färſkt ſmör; och lägg något ſmör, fin ſtött kanel och ſäcker i botn, ſamt några ſmå bitar ſmör ofwanpå; ſätt ſå fatet i ugnen; när kakan har blifwit brun ofwan, ſå wänd om henne på then andra ſidan, och lägg åter ſäcker, kanel, och ſmör ofwan och under, och ſätt in henne i ugnen igen, tils hon blir brun; tag ſå ut henne, och giör en ſåppa af ſöt grädda, färſkt ſmör, ſäcker, kanel och et par äggegulor; wiſpa thet tilſammans på elden, och ſlå öfwer kakan när hon gifwes på bordet.

NB. Kanelen kan ſlutas ut om man ſå behagar.

(§. 188.) En annan af fårſk oſt.

Tag åtta äggegulor, och twå ägg med hwitan, ſamt halft annat qwarter ſöt grädda, och wiſpa thet wäl tilhopa; rör ſå riſwit bröd theruti, efter en ſimla, litet ſäcker, litet roſenwatn, och fin ſtött kanel; arbeta thet rätt wäl tilſammans en god ſtund, med litet ſkirt ſmör theruti; tag ſedan miölk, ſätt then på elden at yſta, til en hård oſt, ſom ſlås up och kramas hårdt i hop; rif honom ſedan på et reſiärn rätt fin; och blanda ſå then rifna oſten i ſmeten, och rör omkring; ſmörg en panna eller en form, med ſmör och miöl, och ſlå ſå then ſåledes tilrörda ſmeten theruti, grädda i ugnen eller på glör, och lägg ſå kakan på fat med ſäcker öfwer, och gif på bordet.

NB. Ingen Kanel.

(§. 189.) Blamaſchi, en ſort hwit ſchelee.

Tag en omgång eller twå kalffötter, ſkålla them rätt wäl, klyf them litet, och lägg them i watn natten öfwer, at blodet drages ut; ſätt them ſå på elden, i en kettil med watn, låt them koka, och när the koka up, ſkuma them rätt wäl, och låt them

koka

koka til theß at fötterna äro alt sönderkokta, och at thet är så mycket, ſom ungefär et ſtop qwar; ſila thet tå up igenom et kläde, i et käril, ſlå thet i en ren förtent kettil, och tre ſtop eller en kanna miölk theruti, ſamt et godt ſtycke kanel och ſitronsſkal, et halft ſkålpund ſöt mandel ſom är fin ſtött, och ſäcker at thet blir lagom ſött; ſätt thetta på elden, och låt koka til theß at thet är wid paß en fierdedel inkokat; tag thet tå af, och ſila igenom en hårduk eller kläde; ſlå så i en form eller i en ſtor ſpilkum, at ſtå och blifwa kalt och ſtyft; ſtiälp thet ſedan på et fat, garnera med ſitron omkring, och gif på bordet.

NB. Kanel om man har.

(§. 190.) At giöra en god miölk.

Tag et ſtop ſöt miölk och ſätt på elden, och när hon kokar up, så wiſpa riſwit bröd theruti, efter twå ſimlor, ſamt tijo äggegulor; låt thet koka up fyra gånger rätt ſakta, och wiſpa thet mycket wäl, at thet intet ſkär ſig; tag thet ſedan af elden, ös på fat; och ſlå et glas Spanſkt win theruti, ſamt ſäcker och kanel, och gif på bordet.

NB. Franſt win kan och duga för ſpanſkt.

(§. 191.)

(§. 191.) En miölkrått af ſur gråd-
da.

Tag en kanna ſöt miölk, och ſätt på elden, och når hon kokar up ſå haf et ſtop ſur grådda, fem ägg och et ſtycke ſåcker, ſamt kanelwatn eller roſenwatn, och wiſpa thetta tilhopa med then ſura gråddan, ſamt ſlå thet up i miölken, når hon kokar up; och rör ſå ſakta omkring med en liten ſlef, ſamt låt thet ſedan åter koka up; tag thet ſå af elden, och ſätt thet på et rum at ſtå tils thet har wål yſtat ſig, tag therpå med en ſlef oſten wackert up, och lägg then på et groft durſlag, at waſlan får rinna wäl af; lägg oſten ſedan på et fat i en hög, wiſpa ſöt grädda och ſåcker öfwer, och gif på bordet. Man kan ock ſpäcka thet med ſuckat om man har.

(§. 192.) Oranſche-miölk.

Tag en kanna miölk, ſätt then på elden med et ſtycke ſåcker uti, och et ſtycke kanel och oranſcheblader eller pomerants-ſkal, och låt henne koka tils halfparten är qwar, tå hon tages af och ſtälles at ſwalat til ſommarlium; tag tå thet ſkinnet, ſom ſitter in uti örmagen på et höns, ſom är wäl rent, ſkår thet wäl ſönder i ſmå rim-

ſor,

ſor, och lägg i en hårduk, och drif ſå miölken therigenom med en ſlef, och ſkal man wäl gnida med ſlefwen på thet ſönderſkurna ſkinnet, at thet blir ſtyft theraf; ſlå ſå miölken i kaſtrullen igen, och låt henne koka en ſtund; tag henne therpå af, ſlå henne på thet fat hon ſkal wara uppå, och ſätt thet på en kokande watngryta, med täckfat öfwer, til theß hon blir ſtyf; tag thet tå af at låta blifwa kalt, och gif på bordet.

NB. Kanel om man har.

(§. 193.) En kräm brylee.

Tag et ſtop ſöt miölk, ſätt then på elden, med et ſtycke kanel uti, och låt henne koka up; och när hon kokar, ſå haf i en ſkål, tolf ſtycken äggegulor, och ſäcker at thet blir ſött, ſamt rifwit ſitronsſkal; ſlå thetta tå uti miölken på elden, och wiſpa alt medan thet ſtår på elden, at thet intet ſkär ſig; (man kan ock wiſpa en niupa hwetemiöl theruti, om man tycker at thet intet blir tiockt nog, ty thet ſkal wara ſå tiockt, ſom en lagom tiock miölwälling;) ſlå ſå på fat, tag ut kanelen, och låt miölken blifwa kall, rif ſedan ſäcker på helt tiockt, håll et glödande järn eller eld-

ſkyffel

ſkyffel ofwan uppå, at ſåckret blifwer brunt, och gif ſå på bordet.

(§. 194.) Kräm på annat ſätt:

Tag et halfſtop miölk, och et qwarter win, och ſlå et halft tiog äggegulor theruti, ſamt lägg thertil et ſtycke kanel, litet ſitronſkal, och ſåcker at thet blir lagom ſött; ſätt thet på elden och wiſpa rått wäl, medan thet ſtår på elden, til theß thet kokar, (man kan ock lägga en niupa fint hwetemiöl theruti medan man wiſpar;) och när thet är kokt och lagom tiockt, ſlå thet på et fat, låt thet blifwa kalt, och ſpäck med fin ſkuren ſuccad på fatet, rif ſåcker öfwer, och gif på bordet.

NB. Både kanel och ſitronſkal kan ſlutas ut och i ſtället tagas roſenwattn.

(§. 195.) Krusbärs-miölk.

Tag krusbär ſå mycket man wil hafwa, ſom intet äro wäl mogna, rånſa them och lägg them i en panna med et halft glas win på, ſamt låt them ſtå på elden lyckt och koka tils the blifwa ſom et mos, tå the ſlås up och rifwas igenom et durſlag på et fat; blanda them tå up med nog ſåcker, at thet blir ſött, ſamt fin ſtött kanel; lägg

thet

thet på fat i en hög, wiſpa ſöt grädda och ſäcker öfwer, och gif på bordet.

NB. Thet kan och wara utan win.

(§. 196.) Mandel-Matram.

Tag et halft ſkålpund ſöt mandel, förwäll, ſkala och ſtöt honom rätt fin, och tag et halfſtop franſkt win, ſlå thet tilhopa med mandelen, tillika med tijo ägg, ſäcker och ſitronsſkal, ſamt rör altſammans tilhopa uti en ſkål; ſätt ſå twå eller tre kannor ſöt miölk på elden, och när hon kokar up, ſlå then tilrörda mandelen och winet theruti, och låt thet yſta ſig, lika ſom en oſt; ſlå thet tå up på et durſlag, at waſlan rinner af, och tryck thet med en ſlef igenom durſlaget, på thet fatet ſom thet ſkal ligga på, uti en hög, midt på fatet, at thet ſer ut lika ſom långa maſkar; wiſpa ſå ſöt grädda och ſäcker tilſammans, ſlå theröfwer, och gif in på bordet.

NB. Man kan yſta med löpens waſla i ſtället för win.

(§. 197.) Äpel-miölk.

Tag goda äplen, ſkala och ſkär them ſönder, och lägg uti en panna med litet

win

win och ſåcker, litet watn och kanel, om man har, ſamt ſitronſkal i ſmå rimſor; låt thetta ſtå och ſtufwas, ſom et mos, ſlå thet up at blifwa kalt, lägg thet på et fat i en hög, wiſpa ſöt grädda med ſåcker öfwer, och gif på bordet.

NB. Annars kan thet ſtufwas med ſåcker och watn.

(§. 198.) En ſort mandel-miölk.

Tag et halft ſkålpunp ſöt mandel, förwäll, ſkala och ſtöt honom rätt wäl; tag ſå twå kannor ſöt miölk, ſätt then på elden med et ſtycke kanel och et ſtycke ſåcker; lägg then ſtötte mandelen theruti, och låt thet ſtå och koka en god ſtund; tag ſå runda ſimlor, ſkär et läck ofwan uppå them, gräf up alt thet miuka, och lägg thet i en ſtekpanna, med litet ſmör, och ſtek thet brunt; ſamt blanda thet up med tre äggegulor, korinter och fin ſtött kanel; lägg thet ſedan i ſimlorna igen med litet ſåcker, och lägg locket på, och ſtek them litet på halſter at the blifwa gulbruna, lägg them i et fat, ös mandel-miölken på, och gif på bordet.

NB. Kanelen och korinterne kan utlemnas om man wil.

(§, 199.)

(§. 199.) En miölk-rätt med mandel.

Tag et ſtop ſöt grädda, och thertil et fierdedels ſkålpund fin ſtött ſöt mandel, ſom lägges i gräddan, ſamt rör tilhopa; krama thet ſedan igenom et rent kläde i en kaſtrull, ſlå fem äggehwitor thertil, ſamt et fierdedels ſkålpund ſäcker, och wiſpa thet wäl tilſammans; ſätt thet ſå på elden och wiſpa thet äfwen rätt wäl medan thet ſtår på elden, til et ſkum; tag thet ſedan af, ſlå på fat at ſtå och blifwa kalt, och gif ſå på bordet.

(§. 200.) En annan miölkrätt.

Tag et ſtop ſöt miölk och ſex äggehwitor, ſamt litet ſäcker at thet blir lagom ſött, och wiſpa thet wäl tilhopa; ſlå thet ſedan i en kaſtrull eller i en annan kettil, och ſätt thet på elden at koka haſtigt up; men wiſpa alt ſtadigt medan thet ſtår på elden, och när thet är ſå tiockt ſom en lagom tiock wälling, tag thet af och ſlå på fat at ſtå och blifwa kalt, och gif ſedan på bordet.

(§. 121.) En miölkrätt på annat maner.

Tag tre ſtop ſöt miölk, ſlå theruti femton

ton ägg, och wiſpa thet wäl tilhopa; sätt thet ſedan på elden, och låt thet yſta ſig til oſt; rör ſakta på båtten med en ſlef, medan thet ſtår på elden, at thet intet bräns wid; och när thet är yſtat, och oſten är lagom hård, så ſlå honom på et durſlag, at waſlan får rinna wäl af, och krama oſten wäl tilhopa; och när han är kall, ſtiälp honom up på et fat, ſom han ſkal ligga på, ſkär honom så med en knif, ſom en ſtiärna kring fatet; men i ſtället för thet ſom man ſkär af oſten, giör man en liten äggemiölk öfwer honom, af et qwarter ſöt grädda och ſäcker, fem äggegulor och litet roſenwatn om man så wil, hwilket wiſpas tilhopa på elden, at thet blir lagom tiockt, och ſlås så öfwer på fatet, ſamt gifwes så på bordet. Man kan ock ſticka ut honom med ſmå ſkuren ſuccad, om man så behagar.

(§. 202.) Ännu en annan.

Tag en kanna ſöt miölk, och ſlå femton ſtycken ägg theruti; wiſpa thet wäl tilſammans med litet ſäcker och fin ſtött kanel, roſenwatn, och rifne ſitronsſkal om man har; giör ſedan en karm kring et fat af en ſmördeg, (§. 152.) på högden, och kruſa ut honom; ſlå then tilwiſpade miölken

ken theruti, med ſåckerbröd ibland; och strö litet ſitron therpå, och små ſkurin ſuccad, om man ſå har; ſätt thet ſedan i ugnen i lindrig wärma, at gräddas, och när thet är gräddat tag thet ut, strö ſåcker på, ſätt thet fatet på et annat fat med en bruten ſarwet under, och gif på bordet.

(§. 203.) Sela bub.

Tag et halfſtop ſöt grädda, och lägg rifwit ſåcker uti efter behag, ſamt rifwit ſitronsſkal efter twå ſitroner; wiſpa thet på en led i en fierdedels tima utan til at hålla up; och tag tå et qwarter renſkt win, ſamt kramma then ſura ſaften ur åtta ſitroner i winet; ſlå ſå winet uti gräddan, och wiſpa med en haſt omkring; ſlå thet ſedan i glas. Men thet ſkal giöras ſex timar för än thet ſkal brukas, at thet får ſtå och ſkåra ſig, at thet blir klart på botn i glaſet; och ſättes thetta midt på bordet.

(§. 204.) Skär miölk.

Tag en kanna ſöt grädda och åtta eller nije ſtycken äggehwitor, ſamt åtta lod fin ſtött mandel, (ſom ſkållas förſt och ſkalen aftagas); och fint ſtött ſåcker at thet blifwer lagom ſött, och litet oranſchewatn; wiſpa thetta tilhopa, och ſlå ſå i en ten-

flaſka, eller i en kåpparflaſka, ſätt flaſkan i en kokande watngryta, och låt henne ſå koka en god tima, utan til at hålla up; tag ſedan flaſkan ur grytan, och låt henne blifwa kall; tag tå miölken ur flaſkan, och lägg henne i en bleckform, ſamt ſtiälp henne ſedan ur formen pået fat, wiſpa ſöt grädda med ſåcker öfwer, och gif på bordet kalt.

(§. 205.) Schocolad = miölk af brynt miöl.

Tag hwetemiöl och lägg i en ſtekpanna, och ſätt på elden at låta thet blifwa brunt, men rör alt ſtadigt theruti, at thet intet bräns; ſlå thet ſedan up at blifwa kalt, och låt thet tå löpa igenom et durſlag, at inga klimpar följa med: ſätt en kanna miölk på elden med et ſtycke kanel, och ſåcker theruti om man har, låt henne koka up, wiſpa ſå thet bruna miölet theruti, wiſpa thet rätt wäl, och låt thet koka, ös thet up i et fat, och gif på bordet. Man kan bruka thet om aftonen.

(§. 206.) Klimp=miölk.

Tag en kanna eller tre ſtop miölk, alt ſom man wil, låt henne koka up, och lägg

et

et ſtycke kanel theruti; lägg ſå klimpar uti henne, ſom äro giorde på thet ſättet: tag twå raſpebröd, rif them på et refjärn, lägg brödet och et ſtycke ſmör uti en kaſtrull, ſamt några ſkedar miölk, ſätt thet på elden och rör thet tilhopa på elden, at thet blir ſå tiockt ſom en hård gröt, tag thet tå af och låt thet bliſwa kalt; ſlå ſedan fem ägg theruti, och rör ſå wäl tilſammans; tag therpå med en ſked och lägg i miölken, rätt ſom hon kokar up, och låt thet koka til theß klimparne bliſwa kokta; ös thet tå up uti et fat med kanel öfwer om man har, och gif på bordet.

(§. 207.) En rifwit bröds miölk.

Tag twå raſpebröd, rif them på et refiärn; ſätt miölken på elden, ſå mycket man wil, och låt then koka up med litet korinter, en bit kanel, och en bit ſäcker; om man ſå wil, wiſpa ſå thet refna brödet theruti, ſom en lagom tiock miölwälling, låt thet koka en ſtund; ös thet ſå up i et fat eller ſkål, och gif på bordet.

(§. 208.) En rätt kallad hjertans frögd.

Tag äpplen ſkala och ſkär them i fyrkantiga

kantiga bitar, och ſtek them i ſmör helt bruna; tag ſå ſötſurt bröd, ſkär thet i ſmå tärningar, och ſtek them äfwen i ſmör helt bruna, och låt them bliſwa kalla; tag ſå et ſtop ſöt miölk, och fem äggegulor, wiſpa thet tilhopa med litet ſåcker och kanel, lägg the ſtekta äpplena och brödet theruti, och ſlå på et fat med en karm ikring af bakelſedeg utkruſad, och ſätt i ugnen i lindrig hetta, at thet blir ſtadnat; tag thet tå ut, rif ſåcker på, och gif kalt på bordet.

(§. 209.) En rätt kallad Grammatika.

Tag ſötſurt bröd ſå mycket man wil; rif thet på et refjärn, och ſtek thet helt brunt i ſmör i en ſtekpanna; tag ſå et qwarter ſöt grädda eller miölk, rör brödet up i miölken, ſamt fem eller ſex ägg, litet korinter och ſåcker; blanda thetta rätt wäl tilhopa, at thet blir lagom löſt, och ſlå thet i en ſarwet, ſom är ſmörgd med ſmör, bind til med en trå, och koka ſå i en kokande watngryta, en tima eller mer; tag ſedan et halfſtop win, et ſtop watn, ſåcker, kanel och en näfwa rifwit bröd, och låt thet för ſig koka tilhopa en liten ſtund, och wiſpa fyra ſtycken äggegulor theruti, ſamt

ſlå

ſlå thet ſtrax up i ſkål eller fat; och lägg then kokade klimpen theruti, och gif på bordet. Man kan ock hafwa ägg=öl til honom, eller ock öl och miöl och miölk, i stället för winſåppan.

(§. 210.) Mandel=Bubert.

Tag tre ſtycken ägg, och klappa them ſönder, ſamt ſöt mandel, ſom är fin ſtött, och rör then i äggen at thet blir ſå tiockt, ſom en hård gröt; tag ſå tre halfſtop ſöt miölk, och ſlå therpå och rör tilhopa med litet ſäcker, och fin ſtött kanel om man har; ſlå thet på et fat, ſom thet ſkal wara på, och ſätt thet i ugnen, at thet blir ſtadnat; tag thet ſå ut, rif ſäcker på, och gif kalt på bordet med ſamma fat.

(§. 211.) Ägg=Bubert.

Tag et halfſtop ſöt miölk, och tolf ägg, och wiſpa thet wäl tilhopa med litet ſäcker och fin ſtött kanel; ſmörg et fat med ſmör, ſlå thet theruti och ſätt fatet på en kokande watngryta, med et täckfat öfwer, eller på et fyrfat; låt thet ſtå til theß thet blir ſtadnat, tå thet tages af, rifwes ſäcker på, och gifwes på bordet. Man kan äta thet både warmt och kalt.

(§. 212.) Äpel-Kompott.

Tag äpplen ſom äro goda, ſkala och ſkär them midt i tu, och tag kärnhuſet ut; lägg them i en kaſtrull, och ſlå et glas win på, ſamt litet watn, ſäcker och kanel, och ſätt them på elden at koka tils the bliſwa miuka; tag them tå up, och lägg på fat tillika med ſåppan, och gif på bordet kalt. Man kan ock giöra them röda, om man ſlår litet Berberits ſaft på them, medan the ſtå på elden.

NB. Win och kanel kan utſlutas.

(§. 213.) Äpel-kompott på annat ſätt.

Tag äpplen och ſkala them; ſätt ſå på elden uti en kaſtrull, rödt win och watn, et halft ſkålpund ſäcker, och et ſtycke hel kanel, lägg äpplena theruti, och låt them koka ſå at the bliſwa miuka, och ſe ut lika ſom Glaſerade; tag them tå up, och lägg them på fat uti en hög, likaſom et berg; låt ſå lagen koka ihop, at han blir tiock, ſlå then öfwer äpplena på fatet, och gif kalt på bordet.

NB. För rött win kan kiersbärs ſaft brukas.

(§. 214.) En rätt af ägg och äplen.

Tag tre eller fyra ſtycken ägg, och koka

koka them rått hårda; tag ſedan ſkalet af them och hacka them ſå rått fint; tag ſå tolf ſtycken friſka åplen, ſtek them helt miuka, tag ſkalet af them, och tag alt thet miuka af them ända til kiärnhuſet; blanda ſå the finhackade äggen tilhopa med äplena, och thertil litet ſkirt ſmör, litet win och ſåcker, och fin ſtött kanel, blanda thetta altſammans wäl, ſlå litet ſkirt ſmör på et fat, och lägg ſå the tilrörda äpplena och äggen therpå, ſätt fatet på et fyrfat med glör uti, at thet blifwer wäl igenomhett, men aktas at thet intet kokar; tag thet ſedan af fyrfatet, strö ſåcker på, och gif på bordet.

NB. Om man har kanel och win.

(§. 215.) Äppel-oſt.

Tag tijo eller tolf ſtycken ſtora äpplen, ſådana ſom äro rätt friſka, ſkala them och rif them på et refjärn; ſlå et qwarter win på them, och ſåcker at thet blir lagom ſött, ſamt fin ſtött kanel; ſätt ſå en kanna miölk på elden, och låt henne koka up, och rätt ſom hon kokar, ſå ſlå äpplena tillika med winet theruti, och låt thet yſta ſig; och när thet är yſt, ös thet på fat med ſåcker och kanel öfwer, och gif på bordet.

NB. Thet kan yſtas utan win af äpplena.

(§. 216.) Förlorade ägg.

Sätt på elden en panna med watn, och låt thet koka up, ſamt tag ſå många ägg ſom man wil, ſlå ſönder ſkalet, och ſläp ägget therutur i watnet helt ſakta, och låt hwitan ſtadna ikring gulan; tag them ſå up och lägg på fat, ſamt bruka them til hwad man wil.

(§. 217.) Win-mos.

Tag tiuzufyra äggegulor, och thertil trettjo ſkedblad Franſkt win, tretijo ſkedblad watn, ſex ſkedblad ſitronsſaft, och thet gula ſkalet ſom rifwes af tre ſitroner; ſlå thet ſedan i en malmgryta, eller i et annat käril, ſätt på elden at koka, och wiſpa öfwermåttan wäl, tils man ſer at thet kokar up, och tag thet tå haſtigt af elden, wiſpa thet ännu litet; (man ſkal akta ſig at thet intet kokar för länge, ty tå ſkär thet ſig;) ſlå thet ſedan up på fat, garnera med ſitron, och gif på bordet.

(§. 218.) Ägg-oſt.

Tag en kanna ſöt miölk, och thertil tijo ägg, och wiſpa thet wäl tilhopa, ſlå thet i et käril, ſätt på elden, och låt thet löpa

löpa hårdt ihop; ſlå thet ſedan up i en hårdukspåſe eller i et gliſt kläde, och häng thet up, at waſlan får rinna wäl af; tag ſå et halft ſkålpund ſöt mandel, ſkala och ſtöt honom rätt fin med litet roſenwatn, och rör ſå mandelen tilhopa med äggen, ſom äro i klädet, och ſäcker ther ibland, ſamt fin kanel om man har; ſlå thet ſedan warmt i en form, låt thet ſtå och kalna, och lägg thet ſedan på et et fat med wiſpad ſöt grädda och ſäcker öfwer, och gif på bordet; man kan ock beſticka thet med ſuccad om man ſå behagar.

(§. 219.) **At koka Biank eller ſå kallat rismos.**

Tag ſå mycket miölk man wil och ſätt then på elden at koka, med et ſtycke kanel och ſäcker uti om man har; och när hon kokar up, ſå tag rismiöl och wiſpa theruti, ſå tiockt ſom en lagom tiock miölwälling, och låt thet ſå koka en god ſtund; ſlå thet ſedan up på et fat at ſtå och blifwa kalt; giör tå ſmå hål ofwanpå med en ſked; ſlå litet win och ſäcker på, och gif på bordet.

(§. 220.) **På annat ſätt.**

Tag et halfſtop rödt win, och halfpar=

parten watn thertil; ſätt thet på elden, med et ſtycke ſåcker uti, et ſtycke hel kanel, och et ſitronsſkal om man har, och når thet kokar up, wiſpa rismiöl theruti, ſå tiockt ſom en lagom miölwälling; låt thet ſtå och koka en ſtund, ſlå thet ſå i en ſpilkum, (men ſpilkummen ſkal wätas förſt med kaltwatn) låt thet ſå ſtå at blifwa kalt och ſtadigt, och ſtiälp thet tå på et fat, ſamt wiſpa ſöt grädda och ſåcker ihop til et ſkum, ſlå ikring klimpen på fatet, och gif på bordet. Har man intet rismiöl til hands, ſå tager man risgryn, och maler ſönder til miöl; och har man intet rödt win, ſå kan man taga franſkt, och färga med litet berberis ſaft.

(§. 221.) Snö-mos.

Tag et halfſtop ſöt grädda, fyra ſtycken äggehwitor, ſåcker, och litet oranſchewatn, wiſpa thet wäl tilhopa til et ſkum; lägg ſå ſåckerbröd i et fat, eller ſimmelſkifwor, ſom äro blötta i ſöt grädda och ſåcker, wiſpa ſå then nämde gräddan wäl, och alt ſom han ſkummar ſig, ſå ſlå thet på brödet i fatet, til thes thet blifwer fult, och gif ſå på bordet.

(§. 222.) Äpel=mos.

Tag fyratijo drufäpplen, eller ock andra goda äpplen, och ſtick uti them med en ſtor nål; men intet för mycket at thet rinner utur them; lägg them ſedan i en tårtpanna, och ſätt i ugnen at ſtekas, til thes the bliſwa hel miuka; tag them ſå ut, tag ſkalet af, ſkrapa alt thet miuka af med en tunn knif, men akta at intet kommer med af kiärnhuſet; lägg ſå thertil et halft ſkålpund ſåcker, ſom är riſwit och wäl ſiktat, riſwit ſkal af en ſitron, och fin ſtött kanel, fem ſkedblad ſur grädda, fyra ſkedblad ſöt grädda, och tolf ägghwitor; wiſpa alt thetta tilſammans, tils thet bliſwer ſom et ſkum, lägg thet ſedan på fat med ſåckerbröd ſtuckit theruti, ſtrö ſåcker, kanel och riſwen ſitron öſwer, och gif på bordet.

(§. 223.) Galleri, et ſlags rördt ſchelee.

Tag en omgång kalffötter, ſkålla håret af them, giör them rätt wäl rena, och lägg them i watn natten öſwer, at blodet drages ut; lägg them ſå i en kettil med watn, och et halft ſkålpund raſpat hiorthorn theruti, låt thet koka tils fötterna äro

ſön=

ſönderkokta, och at thet blir et ſtop qwar; ſila thet tå up igenom et kläde, ſlå thet ſå i en ren förtent kettil, ſamt et halfſtop rödt win therpå, med litet barberits ſaft, ſäcker, hel kanel och ſitronsſkal; ſätt thet på elden, at koka en god ſtund, och ſila thet therpå up i et diupt käril, igenom en ſarwet, ſamt låt thet ſtå til theß thet blir kalt och ſtyft; tag tå en tunn knif och ſkär långa ſkiſwor, och ſätt them på fat, efter hwarandra i krom, ſamt alt ofwanpå hwarandra, at thet blir något högt och ſtår och dalrar på fatet; ſkär ſuccade i ſmå rimſor och lägg ofwanpå, garnera med ſitron omkring, och gif på bordet.

(§. 224.) En ſego ſåppa.

Tag wid paß et halft qwarter ſegogryn, ſkölg them wäl, och ſätt en kettil på elden med watn, lägg grynen theruti, och låt koka; lägg litet ſitronsſkiſwor, och et ſtycke hel kanel theruti; låt thet ſå koka, tils grynen äro ſönderkokta, och at ſåppan är ſimmig, ſlå et halfſtop win theruti, och et ſtycke ſäcker, at hon blir lagom ſöt; ös henne up i et fat eller ſkål, och gif på bordet med roſtat bröd uti.

(§. 225.) En watn=ſåppa af pårl=gryn.

Tag et ſkålpund pårlegryn, eller et halft, alt ſom man wil hafwa mycket ſåppa til, och ſkölg them rått wål; ſått ſå en förtent kettil på elden med lagom watn; lågg grynen theruti, och låt koka, och når thet kokar up, ſkumma thet, och lågg ſå et godt ſtycke ſmör theruti, och låt thet ſå jåmt koka, tils grynen åro kokta, och ſåppan ſimmig; lågg något blå ruſin theruti, et ſtycke kanel, och et par ſkifwor ſitron om man har; låt thet ſå koka, tils ruſinen blifwa kokta, giör tå ſåppan lagom ſalt, och ſlå litet win i henne, och lågg til litet ſåcker; ös henne therpå up i ſkål eller i fat, och gif på bordet. Man kan ock bruka utan win om man ſå behagar; på ſamma ſått kokas risſåppa, och åfwen fina helgryns ſåppa.

(§. 226.) En kummin ſåppa.

Tag et godt ſtycke ſmör, lågg i en kaſtrull, ſått på elden, och rör miöl theruti, ſå mycket man tycker kan blifwa en lagom tiock ſåppa theraf, och lågg en nåfwa med kummin theruti; låt miölet ſmöret och kumminen koka tilſammans, tils

thet

thet ſer grynaktigt ut, tå man han up-kokat watn och ſlår therpå, tils thet blir lagom tiockt; låt thet ſå koka en god ſtund, och ös thet up i en ſkål, med ſtekt bröd ſkurit i tärningar uti; och gif på bordet.

(§. 227.) En kersbärs ſåppa.

Tag et ſtop torra kersbär, och lägg them i en kettil med watn på, och låt them koka tils bären blifwa alt sönderkokta; ſi-la thet tå up, och ſtöt sönder bären med kärnor och alt i en ſtor mortel; lägg them ſå i then affilade ſåppan igen, och ſätt på elden at ſtå och koka, lägg twå raſpebröd theruti, och låt them koka tils the bli ſön-derkokta, och med et ſtycke kanel; drif thet ſå igenom et durſtag, och ſlå i kettilen i-gen, med en butelg Franſkt win och ſäc-ker theruti, låt thet koka up, och ös thet ſå i et fat eller ſkål, med roſtat bröd uti, och gif på bordet.

(§. 228.) Niupon-ſåppa.

Tag et ſtop niupon mer eller mindre, alt ſom man wil hafwa mycket ſåppa til, och ſätt en kettil på elden med watn, lägg niuponen theruti och et raſpebröd, och lått thet koka tils the äro ſönderkokta; ſila ſå up

up them, krama them ſönder, lägg them i ſåppan igen, och tryck them åter igenom durſlaget, tils ingen muſt mer är i niuponen, ſätt kettilen åter på elden, och låt ſåppan koka, lägg ruſin uti, och et godt ſtycke ſäcker, ſamt en butelg Franſkt win, ſitronſkal, och ſönderſkuren ſuccad i långa rimſor; låt thet koka, til theß at ſåppan blir lagom tiock, ös henne tå up i fat eller ſkål, med råſtat bröd uti, och gif på bordet.

NB. Sitron och ſuccad om man har, och ruſin kan man wara för utan.

(§. 229.) Sitron-ſåppa.

Tag et halfſtop win, och et ſtop watn, ſlå thet uti en kaſtrull tillika med ſitrons-ſaft efter twå ſitroner, rif ſkalet af then ena, och lägg theruti, och et ſtycke kanel, och ſäcker at thet blir lagom ſött; ſätt thet på elden, och låt thet koka up, haf tå ſex ſtycken äggegulor uti then ſkålen, ſom thet ſkal wara uti, ſlå thet kokade winet up i ſamma ſkål, wiſpa rätt wäl, lägg ſäcker bröd eller råſtade raſpebröds ſkifwor uti, och gif på bordet.

(§. 230.) Grön-ſåppa.

Slå buljong i en kettil, och ſätt på

 elden

elden, och lägg theruti ſpenat, ſyra, fin hackad perſilja, och fint ſkurna moröttter; låt thet koka tilſammans och red af med ſmör, miöl, litet muſkot och ſalt om man har, at hon får lagom ſmak theraf; ös henne up i en ſkål, lägg råſtat bröd theruti, och förlorade ägg, (§. 216.) och gif på bordet.

(§. 231.) At ſtufwa fyld Latuka.

Tag ſå många latuk hufwuden man wil, förwäll them, och låt ſå watnet rinna af them, och ſedan blifwa kalla; ſätt them ſedan på ſtielken, och wik alla bladen neder, haf ſå en fårs eller frekadel deg tilgiord af fint hackat kräftkött, ſom är upblandat med litet ſöt miölk eller grädda, och tre eller fyra ſtycken ägg, litet ſkirt ſmör, litet rifwit bröd och litet muſkot om man har, i briſt tages litet pepar, rör thetta wäl tilſammans, at thet blir lagom löſt, och tag theraf, lägg i latuk hufwuden, drag bladen ikring och bind ſå til med en tråd; ſtöt ſå kräftſkalen helt ſmå, koka i buljong, eller i ſöt miölk, ſila ſå ſkalen ifrån igenom et durſlag, och ſlå ſåppan uti en kaſtrull, ſätt på elden, lägg lakut hufwuden uti, och låt them koka, tils the blif-

wa

wa móra, och fárſen ár kokad; lágg them tå up på et fat, tag tråden af, och afred ſåppan med tre ággegulor, ſlå then öfwer, och gif warmt på bordet.

(§. 232.) At ſtufwa Spenat.

Tag ſpenat ſå mycket man wil hafwa til en rått, och litet ſyra theribland; rånſa, ſkölg och förwáll then, och ſila honom up, uti et durſlag, at watnet rinner wål af honom; hacka honom ſå rått fin, lågg honom uti en kaſtrull, med et ſtycke ſmör, och en niupa miöl, ſått honom på elden at ſtå och fråſa litet i ſmöret, ſlå några ſkedar buljong på eller watn, låt honom koka til theß han blir kokt; red honom tå af med et par åggegulor, litet muſkot, och et par ſkedar ſöt grådda; lågg honom på fat med förlorade ägg på (§. 216.) eller hårdkokta ågg, ſönderſkurna i klyfter, och gif på bordet.

NB. I briſt af muſkot tages litet peppar eller ock inga krydder.

(§. 233.) At ſtufwa Portlaka.

Tag portlaka ſå mycket man wil, rånſa, ſkölg och ſkår honom ſmå, och låt honom förwållas, til theß han blir miuk, tå

han ſilas up, at watnet är wäl af honom; lägg honom ſå i en kaſtrull, med et ſtycke ſmör, och en niupa miöl, ſlå litet ſötmiölk på och litet ſäcker, låt honom koka theruti, til thes han blir miuk, och red af honom med et par äggegulor och litet muſkot; lägg ſå på fat, och gif på bordet.

NB. Eller ock ingen krydda.

(§. 234.) At ſtufwa Sallat.

Tag ſallats hufwuden, och ſedan alla the gröna bladen äro bortränſade, ſkär ſielfwa hufwuden i twå delar; ſkölg och förwäll them, ſlå watnet af, och lägg them i en kaſtrull, med et ſtycke ſmör och buljong, litet rifwit bröd och korinter; sätt på elden at ſtå och koka, tils han blir kokt, och red honom tå af med litet winätika, litet ſäcker, et par äggegulor, och litet muſkot; lägg på fat, med hwad kött man wil, ſom är Grillierat (ſtekt) på halſter; (man kan ock lägga ſtekta kycklingar theruti, om man ſå wil); och gif på bordet.

(§. 235.) At ſtufwa Turkiſka bönor.

Tag turkiſka bönor, och ſkär them rätt ſmå på ſnedden på bönorna; ſätt en kaſtrull

rull på elden med watn, och låt thet koka up; lägg thertil et ſtycke godt ſmör, och lägg ſå bönorna theruti, och låt them koka; lägg litet rifwit bröd på, och fin hackad perſilja; och när the äro miuka kokade, ſå red them af med litet ſöt grädda, et par äggegulor, och litet muſkot, eller ock intet muſkot; lägg them ſå på fat och gif in på bordet.

Man plägar härwid tillika inſätta på bordet god Spikeſill på en talrick.

(§. 236.) At ſtufwa gröna ärter med kräftor.

Tag utſpritade ſäckerärter, och ſät en kaſtrull på elden med buljong eller watn, lägg et ſtycke ſmör thertil, och lägg ſå ärterna theruti, ſamt kräfteſtiärtar, och lägg thertil ſkalen fylde med ſamma färs ſom finnes til latukan (§. 231.) och litet rifwit bröd, fin hackad perſilja och litet muſkot; låt thetta ſtå och ſtufwas, tils thet blir kokt, tå thet redes af med litet ſöt grädda et par äggegulor, och litet grant ſalt, och gifwes på bordet.

(§. 237.) At ſtufwa ſkön hwit-kål.

Tag kålhufwuden ſom äro hårda, rån-

ſa them och ſkär them i fyra klyftor; lägg ſå et ſtycke ungefär om en mark ſmör i en kaſtrull, och lägg kålen theruti, at ſtå och gaſa ſig, at han blir gulbrun alt igenom; tag ſå buljong och ſlå therpå, och låt ſtå och koka til theſs han blir miuk; tag tå litet ſmör och miöl, bryn thet och ſlå på honom, jemte litet brynta murklor om man har; kaſta kålen om i kaſtrullen, och låt honom åter litet koka, med litet muſkot och grant ſalt; lägg honom på fat, och gif på bordet. Man kan ock hafwa kötfärſar (ſe §. 2.) i honom om ſå behagas.

NB. I ſtället för muſkot tag peppar.

(§. 238.) At i haſt giöra och ſtrax theraf ſtufwa en god ſurkål.

Tag hårda hwitkåls-hufwuden, och ſkär them ſmått i rimſor, lika ſom en kålſalat; lägg et ſtycke ſmör i en kaſtrull, lägg then ſkurna kålen theruti, och låt honom ſtå på elden at gaſa ſig igenom en ſtund, ſamt ſlå tå winätika på honom, och litet kummin, och låt honom ſå ſtå och gaſa ſig, på ſackta eld, tils han ſer hel gulbrun ut; ſlå tå god buljong eller köttſåppa på honom, och låt honom ſå ſtå och koka til theſs han blir miuk; haf tå köttfärſar

fårſar (§. 2.) (och fiſkfårſar (§. 3.) om man wil), och lågg theruti; ſamt kapris, litet ſåcker och litet muſkot; ſtufwa thetta tilhopa, och laga at han år lagom ſalt; ōs ſå up uti fat eller ſkål, med ſarwet under på fat, och gif på bordet.

NB. Han kan ock wara utan kapris och ſåcker, men litet peppar om man wil.

(§. 239.) At ſtufwa Blomkål.

Tag blomkål, rånſa honom, lågg honom i en kaſtrull, och ſlå buljong på honom eller ſöt miölk, ſamt et ſtycke ſmör, med litet miöl inknådat, och litet muſkot; ſått honom på elden at ſtå och koka, til theſs han blir fårdig; lågg honom på fat, och gif på bordet.

(§. 240.) At ſtufwa brunkål.

Tag brunkål, renſa och ſtryk honom af ſtiålkarna; lågg ſå et ſtycke ſmör i en kettil, och en röbetta rifwen; lågg kålen up i ſmöret, och låt honom ſtå at gaſa ſig igenom at han blir mör; ſlå ſå en god buljong på, och låt ſtå och koka, och lågg röbetter therpå, och blå ruſin, brynta kaſtanier, litet muſkot och ſalt; låt honom ſå ſtufwas, til thes at ſåſen blir ſimmig, och

kålen mör; lägg litet rifwit bröd på honom medan han kokar; lägg honom ſå på fat, och gif på bordet.

(§. 241.) At ſtufwa Savoy kål.

Tag kålen, rånſa bort alla ytterſta bladen, och ſkär honom i fyra klyfter; förwäll honom ſedan i watn, och när han är örwäld tag honom up, och lägg på et durag, at watnet får rinna wäl af honom; tag ſå en kaſtrull eller en kettil, och ſlå theruti god kötſåppa eller ſöt miölk, ſamt et ſtycke ſmör, rifwit bröd, litet muſkot och grant ſalt; lägg kålen theruti och låt honom koka, til theß han blir kokt, tå han lägges på fat, med en griliant på af kokad lamſierding, ſom är huggen i långa ſtycken, hwilka dåppas i ſönderklappade ägg, eller ſkirt ſmör, och ſedan i rifwit bröd och fin pärſilja, och ſtekas på halſter, at the blifwa gulbruna, tå the läggas på kålen; och gif ſå på bordet.

(§. 242.) At fylla kål.

Tag kålhufwuden, ſom äro rätt hårda, tag bort alla the ytterſta och gröna bladen; och ſkär ſedan et hål ofwan uppå, ſå ſtort ſom en half hand, gräf therutur

ſå

ſå mycket man någonſin kan, hacka thet ſedan rått fint, och lågg thertil litet rifwit bröd, korinter och litet muſkot, et qwarter ſöt grädda eller miölk, ſkirt ſmör, fyra ſtycken ägg, och litet grant ſalt; blanda thetta wål tilſammans, fyll i kålhufwuden igen, lågg thet afſkurna låcket åter på, och bind thet til med en tråd, at thet intet går ſönder; ſått ſå en kettil eller panna på elden med buljong eller watn, och låt thet koka up, och når thet kokar, lågg kålen theruti, et ſtycke ſmör, och ſalt, och alt ſom ſmöret kokar bårt, ſkal thet låggas litet i ſtållet; (men kokar han i köttſåppa, tå behöfs intet ſmör), och han ſkal koka i tre goda timar; tag honom ſedan up, och lågg på fat, med en ſåppa öfwer, ſom ſkal göras af et qwarter ſöt grädda, fyra ſtycken äggegulor och litet muſkot; wiſpa thetta wål tilhopa på elden medan thet kokar, ſlå ſedan öfwer kålen, och gif på bordet.

NB. Thet kan och wara utan korinter och muſkot.

(§. 243.) At fylla rofwor.

Tag lagom ſtora rofwor ſått them på elden, och låt them koka til theß the blifwa inemot miuka; tag them ſedan up, tag thet tunna ſkalet af, och gråf ut alt thet

 miu-

miuka inuti, ſamt blanda thet up, med fem ågg, ſkirt ſmör, och några ſkedar ſöt grädda eller miölk, litet fin ſtött mandel, och några bittermandlar, ſamt litet rifwit bröd; blanda thetta wål tilſammans, fyll ſå i rofworna, och ſått them i en tårtpanna, med rifwit bröd öfwer, at gråddas i ugnen, at the bliſwa gulbruna; tå the tagas ut, låggas på fat med ſåcker på, och gifwas på bordet.

(§. 244.) At baka ut perſilja.

Tag af then ſtora och bredbladige perſiljan, bryt theraf wackra qwiſtar, och haf en tunn deg tilwiſpad, af et qwarter ſöt miölk och tre ågg, ſamt wiſpa hwetemiöl theruti, ſå tiockt at thet ringar ſig efter wiſpen, eller litet tunnare om man har godt miöl; dåppa ſå perſiljan theruti, och koka henne i ſkirt ſmör, lika ſom en annan bakelſe til thes hon blir litet gulbrun; bruka henne ſedan til at garnera kring ſtekar på fatbråddarne.

(§. 245.) At ſtufwa påron.

Skala påronen, och ſått litet watn på elden, med en liten bit ſmör theruti, litet rifwit bröd, en bit ſåcker och en bit hel kanel;

nel; och når thet kokar up, lägg påronen theruti, at kokas tils the bliſwa miuka och ſåſen inkokt, tå the läggas på fat, och giſwas på bordet.

NB. Kanel om man ſå har eljes kan thet och wara utan.

(§. 246.) At ſtufwa torra kiersbär.

Tag kersbär ſå mycket man wil och tycker at man behöfwer, ſätt them på elden i en kaſtrull eller i en panna, ſlå et glas win på, och watn at thet ſtår jemt öfwer bären; och låt them ſå koka, med hel kanel och litet ſåcker, til theſz the bliſwa miuka; haf tå hwetebröd i ſkifwor ſkurit, och ſkifworne råſtade på halſter på glör; lägg theſze ſkifwor hel jemt på et fat, ſlå ſå the ſtufwude bären therpå, rif ſåcker öfwer, och gif på bordet.

NB. Om man har win och kanel men eljes går thet an utan.

(§. 247.) En rätt af lingon.

Tag inſyltade lingon, ungefär et ſkålpund eller twå; ſlå them i en kaſtrull, med litet watn och en bit ſåcker under, och låt thet ſå koka up at lingonmoſet får litet ſaft på ſig; tag ſedan hwetebröds ſkifwor, och

lägg

lågg på halſter at råſtas; och når the åre råſtade, lågg them på et fat, helt jemt i fatbotnen; lågg ſedan the upkokade lingonen therpå, alt öfwer brödſkifworna, rif ſåcker öfwer, och gif på bordet.

Har man intet inſyltade lingon, och man har watnlingon, så kan man taga af them så mycket man tycker, tå man ſilar watnet ifrån rått wål igenom et durſlag; ſedan ſlår man litet ſåcker på them, eller ſirap; ſåtter them på elden, med litet kanel och ſitronsſkal, om man har; och låter them ſtå och ſtufwas til et mos; ſedan låggas the på thet förbemålte brödet, med ſåcker på.

Tilökning.

(§. 248.) Huru man ſkal ſteka goda ſtekar på ſpett af lam kalf eller får och killingar.

Wara hwad ſtek det wara må theßa förut nåmda ſtekar, så hanteras the på thet ſått; at om man will ha dubla ſtekar, undantagandes kalfſtek, så hugges bågge låggarna af jåmt wid knokan ſom ſitter nåſt intil

intil låret, då ſteken kupas lika ſom en dubbel rå kalfſtek, på thet ſätt, at man klyfwer i ryggen litet innan på, och theruti ſätter man ſpettet nätt igenom på kant, och ſticker ſå 3 ſtek-nålar therigenom, nämligen igenom ſteken och ſpettet, tå man ſätter en liten pinne af biörk fram uti ſteken i ryggen, och then ſamma faſtbindes med ſegelgarn ikring ſpettet tå ſteken ſkal gå jämt för elden; men thet är til at märka, at när ſteken ſättes på ſpettet ſå ſkal thet ſmörjas et eller twå ark papper med kalt ſmör på then ena ſidan och bindas ikring ſteken alt öfwer, tå then ſidan lägges på ſteken ſom ſmöret är på; ſå låter man ſteken gå för jämn eld, och låter thet ſmör ſom är ſtrukit på papperet gaſa ſig in i ſteken, men ſedan öſes på alt ſtadigt medan hon går för elden, och på thetta ſätt blir en ſtek aldra bäſt ſtekt; när hon nu är tilreds at taga af ſpettet och giſwas på bordet, ſå tages papperet af och en liten bit ſmör ſom i haſt är upfräſt, ſlås haſtigt öfwer ſteken, tillika med litet fin hackad perſilja och litet fint ſalt och ganſka litet miöl, tå thet aftagna papperet kaſtas i elden fram för ſteken til at ſladra, ſå blir hon rätt fraggig och ſkiön; tå hon lägges på

fat

fat på thet ſätt at niuran wändes ned och ſtår tå på bägge knokarna lika ſom kupad. Smör-papper brukas til alla ſtekar på ſpet undantagandes Oxſtek. Foglar ſtekas på thet ſätt, at när the äro rena giorde ſå brukas thet ej at förwälla them, ty tå blifwa the för tårra, utan när the äro upſatta helt trint och bröſtbenet är nedſlagit, ſå ſticker man en lång kiöks-knif, eller en lång ſticka och håller fogelen öfwer kål-eld och wändes med en haſt om på alla ſidor til at ſwedas; tå man ſedan plåckar af honom alt fnaſel ſom kan finnas på honom och ſpäckas tätt på bröſtet och lår; wil man intet hafwa honom ſpäckad, ſå ſkäres tunna ſkifwor af fläſket och lägges alt öfwer bröſtet, tå man åfwen har ſmörgt papper med kalt ſmör och binder ikring foglarna både the ſpäckta och oſpäckta; lät them gå för jämn eld med ſakta påöſande, ſå blifwa the ſaftiga; kycklingar ſamt kapuner ſtekas ock med ſmörgt papper öfwer.

(§. 249.) Stek-ſåſar giöras på thet ſätt.

Tag pannan ſom står under ſteken, med thet ſmör ſom är uti henne, och ſätt på elden, ſlå 3 ſkedblad watn, och några ſitrons-ſkifwor uti, om de finnas, men i briſt

af

af ſitron kan winätticka giöra thet ſamma, at ſåſen får litet ſyrlig ſmak, låt thet fråſa tilhopa och ſila henne i en ſås-ſkål och gif på bordet. Man kan ock til lamb- och kalf-ſtek bruka et par anſiowiſar i ſåſen, men i briſt af anſiowis taga ſillmiölke; then röres ſönder up i pannan i ſåſen med några röbet-ſkifwor ſom ſönderkramas theruti, när hon fråſer up. Alt ſlag af ſtekſås ſkal ſilas.

(§. 250.) At ſkålla höns at the blifwa hwita.

Sätt på en gryta med watn och låt thet blifwa inemot kok-hett, doppa tå hönſen med en haſt theruti och ryck them haſtigt up, ſlå ſtraxt en ſkopa med kalt watn på them, och med en haſt rif fiädren af, lägg them ſedan litet i kalt watn ſå blifwa the wackra.

(§. 251.) Refbens ſpiäll at ſteka.

Tag et eller twå refbens ſpiäll, lägg ſkalade äpplen theruti ſom äro ſönderſkurna i fyra ſtyken, ſy ſedan ihop refbensſpiället och ſätt thet på ſpettet at ſtekas, och när thet är ſtekt lägg thet på fat, och uti then ſäppan ſom har runnit ur ſteken, ſlås litet

pontack

pontack och ättika, och låter fråſa up på elden, och ges ſå in på bordet tillika med ſteken.

(§. 252.) At ſteka hare at han intet blifwer tarr, och åfwen gammal fogel ſå at then blifwer hwit och ſaftig.

Haren flås och lägges i wattn at blodet drages ut; ſedan lägges han i ſöt miölk en timma; ſpäcka honom och ſätt honom up och ſtek honom på ſpett och ös ſöt-miölk på honom til theß han blifwer halfſtekt; ſlå ſå miölken ur pannan, giör henne wäl ren och ſätt henne under haren igen och ös ſmör på honom til theß han blir fullſtekt; ſlå tå litet ättika i pannan ihop med ſmöret och låt fråſa up til ſtek-ſåppa. Gammal fogel lägges i ſöt miölk natten öfwer och ſtekes ſedan med ſmör på ſpett, men ſkiär tunna fläſk ſkifwor och bind öfwer bröſtet på fogelen medan han ſtekes, och när han lägges på fat tages fläſket bort och läggs brede wid på fatet wid fogelen.

(§. 253.) At ſteka ſmå griſar.

Stick griſen, och när han är ſtucken och blodet af, ſå lägg honom i ſpiſen och ſtrö aſka alt öfwer honom, haf tå hett watn til

reds

reds och dåppa honom wål theruti, så är thet ingen möda wid at få honom ren, ſkålla och raka honom, tag ur honom och twätta honom ganſka wål gnid honom inuti med fint ſalt och litet peppar, fyll honom ſedan med åplen och ſwiſkon, ſy buken nätt ihop med en nål och trå; ſätt honom wackert up med fötterna, på thet ſätt at frambenen ſättas i krum lika ſom han ſkulle falla på knå, och bakfötterna ther efter, träd tå ſpettet igenom honom ſå at ſpettet kommer ut igenom mun på griſen, akta at han intet kommer krok-ryggat på ſpettet, ſätt et par ſtickor igenom griſen och ſpettet, låt honom gå för ſakta eld, och beſtryk honom med flåſk på en ſticka ſatt.

(§. 254.) Ox-ſtek ſpäckad, och med ſin egen ſås.

Tag et ſtycke af låret klappa thet wäl med en yxa eller med et klappträd, ſkär långa ſmala rimſor ſom et finger långe, gör ſmå hål med en trind ſticka ſom ſtickes in i ſteken; ſtick fläſket in i ſamma hål alt igenom ſteken; tag en gryta lägg et ſtycke ſmör i båtten på grytan och några ſkifwor ſitron om man ſå har, eljeſt behöfwes then ock intet, lägg ſteken theri och ſlå litet ätti-

ka på, litet ſalt och en niupa miöl; lägg läck på, kliſtra läcket til med deg, ſätt grytan på ſagta glör och låt ſtå och målra, och när hon ſkal wändas tages läcket wackert up och lägges ſedan jämt på igen ſå at immen intet får gå ut; och när hon är färdig ſtekt lägges hon på fat med ſåſen öfwer.

(§. 255.) Sur-ſtek.

Tag innan låret af ox-kött bulta thet med en yx-hammare, och lägg therpå i ätika at ligga i fiorton dagar, tå thet tages up och ſpäckas med färſkt fläſk et fingers långa och tiocka ſtycken, ſom är wältat i ſönderſkurna lagerbärs blan och fint ſalt och litet fin ſtött ingefära, tå man lägger henne i en gryta med et ſtycke ſmör under och litet miöl ſtrös på och några lagerbärs blan; kliſtra läcket wäl til och ſätt på ſagta kål-eld at ſtå och målra: tå hon har ſtåt tils hon blir half ſtekt wändes hon om på then andra ſidan och tå låter man henne blifwa full-ſtekt: tå hon nu lägges på fat, lägges litet körsbärs mos uti ſtek-ſåſen och rör wäl om i grytan, tå han ſilas igenom durſlag öfwer ſteken.

(§. 256.)

(§. 256.) Brynt bringa i ſin egen ſaft.

Tages kalfkött, nämligen fram-delen eller bogen, hugges i lagom ſtora ſtycken, bringan fylles med frikadell-deg eller ſå kallad färs, tå thet lägges i en panna med ſmör under och ſtrös miöl på, och ſättes på glör at brynas, wänd thet om på andra ſidan och låt thet åfwen brynas, at thet blifwer lika på bägge ſidor; tå man tager ox-kött och ſkår thet i tunna ſkifwor och lägger i en förtent kettil med några ſilleri ſtånd i ſkifwor ſkurna, och en liten bit ſmör i bottn under köttet; lägg tå then brynta bringan och thet andra brynta kiöttet up i kettilen, ſamt kalf-bris ſom är brynt i ſmör; ſätt thet på ſakta glör at tå och ſmå mälra, men thet är til at märka at locket på kettilen ſkal wara wäl tilkliſtrat at ingen ånga går ut; man kan ock slå litet winätika på om man ſå behagar: då thet nu är kokt lägges thet brynta kalfköttet på fat och bringan ofwan på, tå kalfbriſen läggs ofwan på ſåſen, ſom hålles igenom dürſlag öfwer, och gifwes på bordet.

(§. 257.) Ragu på kalkon.

När kalkonen är plåckad och wäl rengiord

giord ſättes han wackert up, ſamt lägges en ſimla i kråſwan at han blir trind; tå han ſpäckes med färſt fläſk ſom är wältat i peppar och fint ſalt, och lagerbärs bladen ſönder ſkurna; lägg honom i en gryta med läck ſlå litet win eller winätika och watn til, litet hwete miöl, låt thet ſtå på lagom eld med läcket tätt til at koka til theß han blir kokt, tå han lägges på fat, och ſåſen ſilas igenom et durſlag öfwer, och gifwes på bordet.

(§. 258.) At ſteka fogel i gryta.

Man tager en eller twå foglar alt ſom man wil ha til, then pläckas och giöres wäl ren, ſätt up honom rätt wackert och trint; lägg honom i en gryta med en bit ſmör och et par ſkifwor fläſk i bottn, ſlå litet ätika på honom, och låt honom ſtå på ſakta glör at ſtekas til theß han blir brun, inemot han är fullſtekt tages han up och ſlås några ſkedar wattn up i ſåſen och litet mer ätika, åfwen en niupa miöl, lägg fogelen thit igen och låt honom ſtå och målra litet, tag honom up lägg på fat med ſåſen öfwer.

(§. 259.) Krams foglar ſtekte med ſäppa öfwer.

När foglarne äro pläckade och rengiorda,

da, åfwen nått upſatte med små ſtickor, tå lägges the i en gryta med litet ſmör och fläſk emellan hwar fogel; låt them litet ſteka til theß the äro halfſtekta, tå fläſket tages bort och ſtrös ſå rifwit ſötſurt bröd öfwer foglarna och låt them tå ſteka fylleſt; tå thet giöres en ſåppa til them; tag några goda päron ſkiär them i tärningar och ſtek them i ſmör at the bli bruna; tag åfwen litet af en ſimla och ſkär i tärningar ſom ock ſtekes brunt i ſmör; tå nu foglarna tages up ur grytan ſlås litet watn och litet ättika theruti och en bit ſåcker at thet får lagom ſmak; låt koka up, tå thet ſtekta brödet och pärona lägges theruti, och låt koka til theß at päronen äro kokte, men akta at thet intet blir för grötit; tå foglarna läggas på fat och ſåppan öfwer.

(§. 260.) Små kramsfoglar med äppel mos under.

Man tager små krams-foglar, the pläckas och tagas helt nätt ut, ſköljas och ſättas wackert up med små biörk-ſtickor; lägg them ſedan i en liten panna med ſmör i och låt them ſagta ſtå och ſtekas; ſlå litet ättika på them när ſom the äro halfſtekta; giör en mos af äpplen, och när moſet är

 färdigt

färdigt ſå lägg thet på et fat; och lägg the ſtekta foglarna therpå och gif in på bordet.

(§. 261.) At koka ſmå krams-foglar med äpplen.

Tag foglarna och giör them wäl rena; ſätt them nätt up, med ſmå ſtickor; tå the ſedan läggas i en gryta med litet ſmör under at brynas til theß the bli bruna, tå ſlås litet brun kött-ſåppa på them, tilika några ſkalade äplen i fyra klyftor ſkurna, tå thet ſtår och kokar til theß at äplena äro ſönderkokade; tå thet lägges uppå fat och gifwes på bordet.

(§. 262.) Kalfhufwud helt, med ſås öfwer.

Man tager et kalf hufwud thet lägger man i watn at blodet får dragas ut, ſätt thet ſedan på elden med rent watn på at thet ſtår öfwer och låt thet koka til theß at håret läßnar, tå thet tages up och lägges i kalt watn, och tages alt håret af; ſkölg thet rätt wäl, och ſätt thet på elden igen; och lått thet koka i litet ſalt watn til theß thet blir fullkokt; tag thet up och rånſa thet rätt wäl under kieken och alla ſtans, bryt kiekbenen bort, tag tungan ut och ſkräd

henne

henne och klyf henne mit i tu; bryt ock hjärnan ut, lägg honom i en panna med litet ſmör och peppar, litet grant ſalt, ſätt then på elden och låt then fråſa up; laga til en ſås af brunt ſmör och miöl, bryn thet tilhopa i en kaſtrull och ſlå ſedan lagom watn therpå och wiſpa omkring och låt koka: lägg rußin och korinter och ſönderſkurin mandel theri och låt koka tilſammans, ſlå et glas win om man har, eller winättika och en bit ſåcker i at thet blir ſöttſurt, ſtek ſötſurt bröd i tärningar ſkurit i ſmör och lägg up i ſåſen, lägg hufwudet på fat och ös ſåppan öfwer, och lägg hjärnan i the twänne hufwud-ſkålarne, och ſätt en på hwar ſida om hufwudet, och gif ſå ingå bordet; tungan ſkal läggas mitt på hufwudet.

(§. 263.) Stufwad ox-tunga på annat ſätt än §. 17.

Tag en färſk ox-tunga koka then hel miuk, tag henne up ſkräd henne wäl, och klyf henne mitt i tu, men dock at hon ſitter litet ihop i längden, och kruſa henne med en knif ikring thet tiockaſte; giör en ſås af litet brunt ſmör och miöl ſom brynes tilhopa i en panna eller kaſtrull, ſlå litet watn på och låt koka med korinter och litet win-

åticka och ſåcker at thet blir ſötſurt, och at ſåſen blir ſå tiock ſom en tunn miölwålling, lågg tungan i en ſtekpanna och bryn henne litet, lågg henne på et fat och ös ſåſen öfwer och gif på bordet.

(§. 264.) En rått af ſtekt niure.

Tag ſtekt niure af kalf får eller lamb, hacka then helt fint med fettet, tå han ſedan blandas up med ſöt grådda eller miölk, rifwit bröd och 3 ſtycken ågg, fin pårſilja, litet fin ſtött peppar och ſalt, thetta blandas tilſammans, tå thet lågges i en panna med ſmör under at gråddas, och ſkal thet wara eld både öfwer och under: tå thet år nog gråddat låg ges på fat med ſåcker öfwer.

(§. 265.) En rått af niurar.

Man tager ſamma ſom förr nåmt år och hackar rått fint; men blandas up med et kwarter ſöt grådda eller miölk, litet rifwit bröd, litet muſkotblomma, fint ſalt, 4 eller 3 ågg, thetta blandas wål tilhopa; ſkår raſpebröd i ſkifwor och lågg i en panna ſedan the förſt åro blötta i miölk, ſlå ſå ſmeten therpå, grådda ſå i ugnen eller på glör med låck ofwan på, gif ſå på bordet.

(§. 266.) Höns med perſilje rötter.

Man tager et höns eller twå ſom man förut har kokat ſåppa på; tag ſå några pårſilje-rötter, ſätt en kaſtrul på elden med watn, ſkär rötterna helt ſmå i rimſor och låt them koka tils the bli miuka; lägg hönſen tå theri och lägg litet ſmör och miöl ihop knådat på; har man litet ſitron, kan man lägga thertil, ſamt litet muſkotblomma eller litet peppar, red ſedan af med et par äggelor, et par ſkedar ſöt grädda, litet winätika och en bit ſäcker at thet blir ſötſurt, lägg ſå hönſen på fat med ſåppan på och gif på bordet.

(§. 267.) At ſtufwa ankor.

Man tager et par ankor, eller en, alt ſom man wil, the plockas och giöras wäl rena; förwäll them litet, lägg them i en kaſtrull ſlå watn på them, och et halft qwarter winätika, en bit ſmör med litet miöl inknådat, ſätt thet på elden och låt them koka til theß the blifwa miuka, lägg litet muſkotblomma eller litet peppar på, eller muſkot; tag twå eller 3 äggegulor och red af ſåſen med; lägg ſå ankorna på fat, ſlå åſen öfwer och gif in på bordet.

(§. 268.) Rökt får-lår med ſenaps ſås öfwer.

Man tager et rökt får-lår; ſom intet är mycket ſalt, thet kokar man; ſedan ſkråd thet; lägg thet på fat och ſlå en ſenaps ſås öfwer, ſom är giord på thet ſätt: tag et gått ſtycke ſmör thet låter man brynas helt brunt och när thet är brynt ſlås litet malen ſenap theri, och litet ſäcker, låt thet blifwa ſå tiockt ſom en lagom miölwälling, ſlå thet öfwer kiöttet och gif på bordet. Rökt får-kött kan man ock ha kokade kål-rötter under i klyfter ſkurna; men the ſkola kokas på thet ſätt, at man låter alt watnet koka in i rötterna ſom the kokas i, och när thet är inkokat, ſkummas litet fett af köttet och låt them brynas theruti, och lägg them på fat och köttet ther på.

(§. 269.) Gås-krås med äplen.

Man tager wingan och fötter, hjerta, ör-maga litet af hwarje ſlag, är thet inſaltat ſå lägges thet i wattn at ſaltet drages ut; ſedan ſättes en kaſtrull på elden med wattn, och lägges gås-kråſet i och låter thet koka, och ſkumma thet rätt wäl; lägg en bit ſmör på med litet miöl inknådat och litet muſkotblomma, låt thet koka til theß thet

blifwer

blifwer miukt och lagom, tag äplen, ſkala och ſkär i ſmala rimſor, lägg thet på och litet ätika, låt koka en ſtund med äplena, at thet blir lagom ſås, ſlå thet uppå fat och gif på bordet.

(§. 270.) Uppläckad ox-ſtek med bruna rofwor.

Man tager thet ſom är qwar lämnat af ſteken, ſedan man har ätit af henne, thet ſkiär man i fyrkantiga ſmå ſtycken; och tager rofwor, ſkalar och ſkär åfwen i ſmå trekantiga ſtycken; ſedan gör man en ſås af brunt ſmör och miöl, och när thet är brynt ſlås watn på, och låter thet koka up, tå lägges rofworna theri, ſom förſt äro brynta i ſmör heltgul-bruna; och låter koka til theß the blifwa miuka; tå lägges ſteken up uti och låter koka tilſammans at ſåſen blir litet ſimmig och lagom tiock; ſlå thet up på fat och gif på bordet.

(§. 271.) Upplockat kött med ſweſkon på.

Man tager ſalt-grönt kött, eller rökt, eller färſt ſom är kokat; thet ſkiär man i ſmå ſtycken; ſedan ſättes en panna på elden, eller en liten gryta, ſlår litet watn i och lägger en bit ſmör i, och litet rifwit

bröd,

bröd, låter thet koka up; lägg kiöttet ther i och låt koka en ſtund; ſedan lägges ſwiſkon therpå; låt ſå koka til theß thet blir kokt, lägg en bit ſäcker på och litet ättika, at thet blir ſötſurt; ſlå thet uppå fat, ſå är thet färdigt.

(§. 272.) Grilliant på kyklingar.

Man tager kyklingar, ſkållar och giör them wäl rena; ſedan klyfwas the i fyra fierndelar, ſköljer them wäl och läggas ſedan i en kettil och ſättes på elden at koka, til theß the blifwa inemot kokta; tå the tagas up at blifwa kalla; ſlås ſå ſönder tre eller 4 ägg alt ſom man har många kyklingar til, tå doppar man kyklingarna i the ſönderklappade äggen, och ſedan i rifwit bröd, ſom är ihopblandat med fin ſkurin pärſilja, litet muſkot och grant ſalt, lägg them ſedan på halſter på glör at blifwa gulbruna och lägg ſå på fat och gif på bordet.

(§. 273.) Än på annat ſätt.

Tag kyklingar ſå många man wil, ſkålla och giör them wäl rena; och tag nätt ur

ur them, hugg ſedan hufwud och wingar af; ſätt them trint up i bröſtet; ſätt them på ſpett at ſtekas, och när the äro ſtekta, tag them af och låt them blifwa kalla; haf ſå en fårs tilreds af et bröſt af en rå kykling, hacka thet helt fint och blanda thet up med 3 ägg, litet ſöt grädda eller miölk, litet ſkirt ſmör, litet muſkotblomma eller ock ingen; litet ſalt, litet fin hackat pärſilja och rifwit bröd at thet blir lagom löſt; tag ſedan ther af, och lägg runt ikring the ſtekta kyklingarna lagom tiockt; lägg ſå rent papper ikring hwar kykling; och lägg på et halſter på glör at ſtå och ſtekas; och wänd them på ymſe ſidor, at the blifwa jämt gulbruna på fårſen, lägg them ſedan på fat och gif på bordet; the blifwa bäſt, om man har ſå lägligt at man kan ſätta halſtret i ugnen at ther ſtå och blifwa gulbruna.

(§. 274.) Grilliant på hierpar.

Man tager hierpar och pläckar them och giör wäl rena, ſedan läggas the i ſöt miölk uti 2 timar; tå the tagas up och ſättas på ſpetet, til theß the blifwa halfſtekta; tagas ſå af och klyfwas mitt i tu, och låt them blifwa kalla; tå man ſlår ſönder 3 eller 4 ägg, alt ſom man har många hjerpar til;

dåppa

doppa ſå hierparna theri och beſtrö them alt öfwer med rifwit bröd, lägg et ſtycke ſmör i en ſtekpanna och lägg hjerparna theri, och låt them blifwa gulbruna på ſakta eld; lägg them ſedan på fat och gif them warma på bordet.

(§. 275.) Frekaſe på hela höns.

Man tager 2 höns eller alt ſom man wil ha til, the ſkållas och giöras rätt wäl rena; och tages nätt ut alt inmätet; hugges hufwudet och wingarna af, och ſättes hlt wäl up at the bli trinda i bröſtet; ſkiölg them rätt wäl och lägg them i en kaſtrull och ſlå ſå myckel watn på at thet ſtår jemt öfwer hönſen; ſätt ſå på elden och låt koka, och när thet kokar up, ſkumma thet rätt wäl och lägg et litet ſtycke ſmör i, och några ſalt korn, och låt koka med et par ſitrons ſkifwor om man har, til theß at hönſen blifwa miuka, tå the tagas up och redes ſå af ſåppan med 3 äggegulor och et par ſkedar ſöt grädda eller miölk, och et ſpetsglas med win eller ättika, och litet rifwit muſkot om man thet har; men man ſkal knåda en liten bit ſmör och miöl ihop, och litet fin hackad pärſilja, och lägga på hönſen, medan the ſtå och koka ſå at ſåppan blir ſimmig,

ſtå

ſlå ſå afredningen ſom förmält år, på, och låt koka up, men wiſpa alt medan afredningen kokar; och låt ſå ſåſen blifwa lagom tiock, lågg hönſen på et fat med wingarna, och ör-magen och lefren ikring hönſen, ſlå ſåſen på och gif på bordet.

(§. 276.) Kalops på fat med ſin egen ſås.

Man tager Oxkött af låret, eller af thet möraſte på bogen, thet ſkår man i tunna ſkifwor och klappar helt tunt; tag et tenn-fat ſom thet ſkal wara på inpå bordet, lågg några bitar ſmör på bötnen, lågg ſå et hwarf med kiött och litet fin håckad pårſilja och grant ſalt ſamt litet muſkot eller pepar; lågg ſå alt warftals med ſmör emellan, til theß fatet blifwer fult; lågg et tenn-fat åfwen på, och ſått thet på et fyrfat med glör; och låt ſtå och helt ſakta koka lyckt; når thet har ſtått och målra en half tima, wånd köttet och låt thet ſtå och små-gaſa ſig til theß köttet blir mört; tag thet tå af fyrfatet och tårka af fat-bråddarna, och gif thet in på bordet.

(§. 277.) Pupperdång med köttfårß.

Man tager 3 a 4 marker oxkött af låret,

ret, eller af et annat godt ſtycke; ther ſkiäres alla ſenor bort och hackas helt fint; ſedan tages en mark rätt god niurtalg, ſom ſkäres helt ſmått och hackas åfwen helt fint för ſig ſielf; ſedan blandas talgen och köttet tilſammans och hackas rätt wäl; ſedan bultas thet med en klubba at thet blir helt ſmidigt, tå thet lägges i et fat och arbetas rätt wäl om med handen; ſlå 8 ſtycken ägg theri, och et halfſtop ſöt grädda eller ſöt miölk, 2 raſpebröd rifna på refjärn eller ock blötta i miölken, litet muſkotblomma eller ock ingen, ſalt, litet ſkirt ſmör, thetta röres wäl tilhopa at färſen blir lagom lös; tag 8 eller 4 ſtycken höns, ſkålla och giör them wäl rena, hugg them ſönder på ſamma ſätt ſom til et frekaſe, lägg thet ſedan i ljumt watn at blodet drages ut; lägg et ſtycke ſmör i en kaſtrull eller i en gryta, låt thet fräſa up, krama up köttet utur watnet rätt wäl och lägg up i ſmöret i grytan, och låt thet litet ſtå lykt och fräſa, ſlå upkokat watn på, tillika några ſkifwor ſitron om man har, litet rifwit bröd, fin hackad pärſilja, iltet muſkotblomma eller ingefära, litet ſalt; thetta låter man ſtå på ſakta eld at ſtufwas til theß at köttet blir miukt; tå thet tages up at ſtå och ſwalas; emedlertid

tager

tager man några frikadeller af then tilrörda färſen, och förwäller i ſamma ſås ſom kiötet har ſtufwats uti; lägg ock några fylda kräftor om ſå fins; ſedan ſlås ſåſen up at ſwalas; tag et ark hwitt papper och klipp thet mitt i tu, och ſmörg thet med ſmör och lägg thet i en kaſtrull, wänd then ſidan up ſom ſmöret är på, tag med en ſked af then tilrörda färſen, och lägg på papperet alt runt omkring i kaſtrullen, men tiockaſt i bottnen; tag ſtufningen och lägg warftals med kött och kräftor, frekadeller, tillika murklor ſom äro bryntai ſmör; lägg ſedan färſen alt öfwer, och ſätt i ugnen at ſtå och gräddas; tag honom ut och ſtiälp på anrättnings fatet, tå papperet drages af, ſkär et hål ofwan på, och ſlå litet ſås theri; näml. af then ſåſen ſom ſtufningen har ſtufwats uti, ſom är afrörd och kokad på elden med et halft qwarter franſt win om man har, 4 eller 5 äggegulor, litet winätika och en bit ſäcker, litet muſkotblomma, eller ock ingen muſkotblomma; ſlå then öfriga ſåſen i en ſåsſkål eller ſpilkum, och gif med in på bordet.

(§. 278.) Pann-kött.

Man ſkär långa ſtycken, breda, ſom

en hand af et ſtycke ox = kött; och tages litet plåckat pårſilja tillika litet muſkotblomma, eller litet peppar; thetta lågges på kött=ſkifworna och bultas tillika med köttet at thet blifwer mört och inmångt, men agtas at thet intet klappas ſönder; tag fyra eller fem ågg, klappa ſönder them rått wål, dåppa the klappade kött = ſkifworna theri och ſedan i rifwit bröd och fin hackad perſilja; lägg them ſedan i en ſtekpanna med litet ſmör, och låt ſtå på ſagta glör at blifwa gul=brunt; wånd om på andra ſidan, lägg på fat och gif warmt på bordet. Thetta kött kan ock låggas på gröna rätter når ſom behagas.

(§. 279.) Frekadong på annat maner ån (§. 53.)

Man tager et par bakdelar af et ungt fåhr eller lamb, ther hugger man ſkanken af, och alt thet tunna intil låret ſkåres bort; ſkår fint ſpekfläſk åfwen ſom til en fogel, ſpäcka låret alt runt omkring, lägg thet ſedan i en gryta med litet ſmör och några ſkifwor ſitron om man har, litet miöl dåftas

ikring

ikring låret; i briſt af ſitron kan tagas en jungfru winåtika, litet muſkot om ſå behagas, och ſalt; lågg locket på tilkliſtrat med deg, och låt ſtå på glör at brynas, tå thet år lagom brunt, tages thet up och lågges på et fat; ſlå et qwarter pontak eller kiersbårs ſaft i grytan, tillika en bit ſåcker, och låt koka tilſammans med ſåſen; men thet år til at mårka, om thet år nog ſås i grytan innan man ſlår pontacken eller kiersbårs ſaften, ſå öſes ſås undan, rör ſedan af med et par åggegulor, ös ſåſen öfwer köttet ſå år thet fårdigt. I briſt af pontack och kårsbårs ſaft kan brukas åtika.

(§. 280.) En kött-rått på annat ſått.

Man ſkiår ſkifwor utur et kalflår, ſå ſtora ſom en hand, och lågger them på et bord, klappar them helt tunna med en klubba, men aktas at the ej klappas ſönder; tag litet kalfkött af thet öfriga kalf-köttet, ſkrapa och hacka thet hel fint, blanda thet up med litet ſmålt ſmör, et halft qwarter ſöt grådda eller miölk, en knåpp-nåfwa med rifwit bröd, fyra ſtycken ågg, litet ſalt, litet

muſkotblomma eller litet peppar; rör thetta wäl tilſammans til en lagom hård fårs; lägg thet ſedan på the bultade kalfſkifworna, ſå tiockt ſom et finger, rulla thet ihop och linda ſegelgarn ikring, doppa en fiäder i ſmält ſmör och beſtryk them med alt omkring; tag rifwit bröd och finhackad pärſilja, litet muſkot eller muſkotblomma, om man har, tilſamman blandat, ſtrö alt öfwer rull-arterna; och ſätt them i en panna med en bit ſmör under och ſätt i ugnen at ſtå och gaſa ſig igenom til theß the blifwa bruna, tå the tagas ut, och läggas på fat med en brun ſås öfwer, ſom är tillagat på thet ſätt: i briſt af brun ſky, tag et ſtycke ſmör, och lägg i en panna eller liten gryta, lägg en näfwa miöl theruti, och låt bryna til theß thet blir brunt, ſlå tå litet kött-ſoppa på eller watn, litet ſitrons-ſkal om man har: et glas win om ſå behagas; litet winätika en liten bit ſåcker, låt thet koka tils ſåſen blir ſimmig; tag ſegelgarnet af rullarten, anrätta med ſåſen på fatet. The äro ock tiänliga til at lägga ofwan på gröna rätter.

(§. 281.) En annan kött-rätt.

Man ſkiär ſkifwor af et ſtycke mört oxkött

kött, thet klappas rätt wäl med en kalops-klubba; lägg them ſedan i en ſtenkruka eller i en gryta med tätt läck på; lägg några ſmå bitar ſmör emellan, och i botnen tillika et par lagerbärs blad, litet muſkotblomma om man har, och ſalt; ſätt thet på ſagta eld med läcket wäl tilkliſtrat; til at ſtå och ſakta målra; när thet har ſtått et par timar på elden, ſå tages läcket up och ſtrös en nåfwa miöl på och röres wäl om, lägg läcket tätt til igen och låt ſtå och ſakta målra, til theſs thet blir miukt och ſåſen blifwer ſimmig, anrätta thet på fat, och gif på bordet.

(§. 282.) At ſtufwa lefwer af kalf och tillika niura.

Tag lefren och niuran efter en kalf och ſkiär i tunna ſkifwor; tå thet tages et ſtycke ſmör och lägges i en gryta, tå lefweren och niuran lägges thit med litet ſtött ingefära och litet ſalt, litet hwetemiöl eller rifwit bröd, och ſätt på ſakta glör at ſtå och ſaktlig brynas, men röres om et par gångor; tå thet är inemot kokt, ſlås litet kött-

ſpad på eller litet watn, och några ſkalade åplen i ſkifwor ſkurna, låt thet tå koka tils thet är fullkokt.

(§. 283.) Lamkött kokat med ſtickelbär och portlake.

Tag en lamſierding, och hugg knokan af bogen; tå han lägges i en gryta eller kaſtrull, med litet ſmör under at brynas; men thet är til at märka, at man ſkal ſtrö litet miöl på honom innan ſom han lägges at brynas; tå han nu är brynt ſlås litet wattn på och låt thet koka; lägg en god hand full med ſtickelbär på at thet blifwer lagom ſurt; tå thet är lagom kokt redes thet af med et par äggegulor. Man kan och lägga pårtlaka på til at ymſa ſmaken.

(§. 284.) Med Höns kan giöras på ſamma ſätt ſom förmält är här näſt förut §. 283.

(§. 285.) At ferſera kall kalfſtek.

Tag kalfſtek ſom är lämnad, och hacka then helt fint; hacka ock litet niurtalg helt fint, tå thet ſedan hackas tilſammans; lägg thet ſedan i et käril, tå thet blandas up med rifwit bröd och litet ſalt, några ſkedar ſöt grädda, et par äggegulor; tå thet

lägges

läggeſ i et tennfat och kaſta rifwit bröd ofwen på, och ſmält ſmör, och ſlå litet kött ſåppa på och litet ätika; tå thet ſättes på fyrfat med glör uti och låt thet koka til theß thet blifwer färdigt; men thet ſkal läggas et tårtpanne-läck på medan thet ſtår och kokar; tå thet gifwes in på ſamma fat ſom thet har kokat på, allenaſt thet ſkal wäl torkas ikring bräddarna.

(§. 286.) Kalfbringa fyld och ſtufwad.

Thet tages en kalf-bringa, men bogen och halſen hugges bort; bringan hugges i fyra delar och man loßnar ſkinnet ifrån köttet helt nätt; tå twättas wäl blodet af i ljumt watn och tårkas wäl med et rent kläde; therpå giöres en ſmet af rifwit bröd, fyra ſtycken ägg, fyra ſkedblad ſöt grädda, fin hackad perſilja, litet ſkirt ſmör; thet röres wäl tilſammans och fylles emellan ſkinnet och köttet på ſtyckerna af bringan; lägg tå några bitar ſmått ox-kött i en förtent kettil och ſätt på elden, ſlå litet watn på och låt koka up, tå thet ſkummas rätt wäl; lägg tå the fylda kalf-bring-ſtyckerna ther up uti, och låt thet tå koka, men ſkumma tå en gång til, ſalta litet ther-uti medan thet kokar; lägg ock en qwiſt roſen-

ſenmarin theruti ſom ſedan tages ut, når thet anråttas; når then år in emot kokat tages et ſtycke ſmör och klappas med en ſked at thet blifwer ſå tiockt och ſimmigt lika ſom thet wore rört på elden, och tå röres en rifwen ſimla ther uti, fin hackad perſilja och fyra ſtycken ågg; rulla thet helt ſmått i handen med litet miöl; giör tå ther af ſomliga långa ſomliga runda bitar; och lågg på kalf-bring ſtyckerna, och låt ſtufwas tilſammans; tå thet redes af med et par åggegulor och tre ſkedblad ſöt grädda; När thet år fårdigt lågges ſtyckerna wackert på fat, och ſåſen ſamt the ſmå klimparna ofwan på; men thet år til at märka, at ox-köttet ſom år kokat ibland med ſkal icke låggas up når thet anråttas.

(§. 287.) Ankor ſtufwade med påron.

Man tager en eller twå ankor alt ſom man wil, the giöras wäl rena och förwällas litet; tå the blifwa kalla, har man ſkalade åplen ſönderſkurna i ſmå bitar och rifwit bröd, blanda thet ihop med åplena och fyll i ankorna; tå ſåttes en kaſtrull på elden med litet watn theruti, lågg et litet ſtycke ſmör ther til och rifwit bröd, lågg ankorna theruti når thet år upkokat, och the koka ther uti til

theß

theß the blij móra; tå tagas påron ſom ſkalas och ſkåras i fyra delar, och ſlås ther på et glas win om ſå behagas och en bit ſåcker; låt thet ſtufwas til theß at påronen åro kokade och ſåſen ſimmig; råtta an på fat med påronen och ſåſen öfwer ankorne.

(§. 288.) Skott-höns.

Skiår ſönder hönſet i fyra delar; lågg thet i en panna at brynas i ſmör; når hönſet år brynt tages thet utur, tå lågges litet fin ſkurin lök i ſmöret, och låter honom brynas med litet rifwit bröd uti, och ſlås litet watn och litet åtika på, och låt koka up; lågg tå hönſet ther uti, och låt ſtufwas tilhopa, lågg thet ſedan på fat, och gif på bordet.

(§. 289.) Höns at fylla.

När hönſet år ſkållat och wål rengiort och upſatt, giöres en fyllning af rifwit bröd och twå a tre ågg, och fyra ſkedblan grådda, fin hackad pårſilja, litet ſkirt ſmör; thetta blandas tilhopa til en tiock fyllning och lågges i hönſen i ſtållet för bara ſmör och pårſilja, tå the ſåttas på ſpett at half ſtekas, men låggas ſedan up uti en

kaſtrull, ther gröna ärter ſtå på elden at ſtufwas; tå the koka tillika med ärterna til theß the äro färdiga til at afredas; tå thet ſker med et par ägge-gulor och några ſkedar ſöt grädda; ſlå thet på fat och lägg hönſet öfwen på ärterna, och gif på bordet.

(§. 290.) Stekta höns eller kycklingar at fylla.

När hönſet är rent ſå blåſes thet up emellan ſkinnet; tag tå och giör en fylning af litet ſöt grädda eller ſöt miölk och rifwit bröd, fyra ſtycken ägg, ſkirt ſmör, finhackat pärſilja, litet ſalt; rör thetta wäl tilhopa, at thet blifwer lagom löſt; ſy thet thet tå emellan ſkinnet och köttet, och bind wäl til med ſegelgarn, tå the ſättes på ſpetet at ſtekas; och åfwen ſättes rent päppper ikring them, ſom är förſt ſmörgt med kalt ſmör; tå the ſagtlig ſtekas at the ej brännas; och när the äro ſtekta och ſkola läggas up, tages papperet af och kaſtas på elden til at fräſa up ſteken med; tå hälles litet ſkirt ſmör på ſteken, och ſtraxt med rifwit bröd och fin hackat pärſilja ihop blandat öfwer henne.

(§. 291.) Gillierade dufwor.

Dufworna plåckas och giöras wäl rena

na och klyfwas mitt i tu efter ryggen i twå delar, och twåttas wäl i ljumt watten blodet af them, och tårkas med et rent kläde; tå the ſedan doppas i ſmält ſmör och i rifwit bröd med fin hackat pårſilja ihopblandat, och läggas på halſter med papper under, ſom förſt är doppat i watn; tå the ſättas på ſakta glör at ſtå och ſtekas til theß the blifwa gulbruna, tå the tagas af, och läggas på fat med en ſås öfwer af brunt ſmör och miöl, litet kött-ſåppa eller watn, och litet ättika, och en bit ſåcker; ſom kokas tilhopa och ſlås öfwer dufworna på fatet, tå thet gifs på bordet.

(§. 292.) Et Ragu för egen ſmak.

Man tager litet ox-kött; om thet är af en oxſtek ſom är afſtekt, och redan warit på bordet, kan thet ock paßa; thet hugges i ſmå ſtycken; tå man ſedan tager et par rödlökar, ſkalar och ſkiär them helt ſmått med en knif; ſätter en panna eller kaſtrull eller gryta på elden, med et ſtycke ſmör uti och låter thet fråſa up, til thes at thet blifwer inemot brunt; tå then ſönderſkurna löken lägges theruti, och låter thet fråſa up tilſammans, tå man kaſtar litet hwetemiöl theruti, ſå at man tror på at ſåſen ſkal

blif-

blifwa ſimmig; ſlås tå litet watn thertil och låter thet koka up, tå thet ſönderhuggna köttet lägges uti; och låt koka tilſammans til theß at ſåſen blifwer ſimmig; ſlås litet ättika på at thet får en liten ſyrlig ſmak; ſedan ſlås på fat, och ſmakar wäl för them ſom älſka lök uti maten. Thetta ragu kan ock giöras af alla ſlags rått kött; men thet är til at therwid märka, at thet råa köttet ſkal brynas ihop med ſmöret och löken förſt innan ſom watnet ſlås på; men miölet ſkal dåſtas på köttet medan thet bryns.

(§. 293) At ſylta ſmå griſar.

Tag griſar ſom äro twå månader gamla, ſkålla them rätt wäl och giör them helt wäl rena; hugg them ſedan i ſex delar eller i fyra alt ſom man tycker; lägg thet i watn natten öfwer at blodet får dragas wäl ut; ſkölg thet wäl up med rent watn; ſätt en kettil på elden ſom är förtent, lägg gris-köttet theri och ſlå rent watn på at thet ſtår jemt öfwer, låt thet ſtå och koka til theß thet blifwer lagom miukt; ſkumma thet wäl medan thet kokar, tag thet up och låt blifwa kalt; ſpäcka thet ſedan med i ſtikning af kanel och näjlikor, lägg thet ſå i en ren kruka eller eke-bytta, giör en lagom ſalt-

laka

laka ſom är upkokad, och låt honom blifwa kall; ſlå honom på ſyltan och ſätt thet i källaren, eller i et annat kalt rum; tag ſedan theraf när man behöfwer.

(§. 294.) Skinka kokad i ugnen uti deg.

Thet giöres en deg af groft rågmiöl och watn, så hård man kan, i thenna deg lägges ſkinkan in, och täckes öfwer alt lika tiockt ſom en twär hand; tå ugnen är ganſka ſtarkt eldad, och kålena äro något litet afſwalade, ſlå them omkring i ugnen, men ingen brand får wara inne; ſätt ſkinkan in och täpp wäl til med ugns-täppan och gluggarna; låt ther ſtå ſkinkan i tre eller fyra timar: tag ſedan degen af och flå af ſwålen och glaſera ſkinkan med ägg-hwita, ſäcker, ſenap, eller barberis-ſaft; ſätt åter in henne at ſtå en ſtund; tag ſå ut henne och glaſera henne å nyo ſå är hon färdig; ſåſen til thenna ſkinkan giöres af pontack, ſocker och par äggegulor, litet muſkot.

(§. 295.) Hierpſäppa med hafre-gryn.

Tag twå eller tre hierpar alt ſom man wil; pläcka och giör them wäl rena, ſkiölg och ſätt up them wäl; ſätt en kettil på elden

den med lagom watn uti, och lägg hierparna ther up uti och låt thet koka up; ſkumma thet tå rätt wäl; tag ſå et kwarter eller litet mindre hafregryn, ſkiölg them rätt wäl och lägg up i kiettelen och låt koka tilſammans; lägg en qwiſt roſenmarin uti, och et par lagerbärs blan, och låt thet koka tilſammans til theß at thet blifwer kokt; tag tå hierparna up och ſila ſåppan; ſätt then ſå på elden igen, och lägg et litet ſtycke ſmör i och låt then koka en liten ſtund, ſkölg grynen af hierparna och lägg them up i ſåppan i kettelen; ös ſå up i et fat eller ſkål och gif på bordet, med hierparna up uti.

(§. 296.) En brun ſky-ſåppa.

Man tager ox-kött en tre marker, thet ſkäres i ſkifwor; tå thet lägges i en gryta med ſkalade moröter och palſternackor och ſillerie i ſkifwor ſkurna, tillika litet baſilika; lägg thetta hwarftals på köttet och låt ſtå på ſakta eld at brynas med läck på, til theß thet blifwer hel brunt; men thet är til at märka, at emedan thet ſtår och brynes ſkal thet ſom oftaſt wändas och röras om med en liten ſlef, och ſlås på en ſlef buljong eller ſå kallad kött-ſåppa at thet intet bräns; när thet tå är brunt, ſlås bulljong på eller then

then ſå kallade fårſka kött-ſåppan; tå thet ſtår och kokar til theß all muſten år utur köttet kokt; tå thet ſilas af up i then andra kött-ſåppan ſom år kokt af et ſtycke fårſkt ox-kött och förut ſilad; lågg theruti morötter helt ſmå ſkurna i rimſor, och ſillerie, fin ſkuren perſilja och et par lagerbärs blad ſom tages bort når hon anråttas; låt henne tå koka med rötterna tils hon blir kokt; tå hon öſes up lågges et par raſpebrön, ſom åro ſkårrade öfwer med en knif, i ſkålen eller fatet, men glömmes intet at ſalta efter ſmak i henne.

(§. 297.) En god buljong eller kött-ſåppa.

Tag oxe-kött, eller kalf, eller höns, ſkår thet ſönder; tå thet lågges i watn och twåttas wål at ingen blod år i köttet, ſåttes ſedan på elden i en gryta eller kettil at koka up, tå thet ſkummas rått wål; lågg tå uti litet roſenmarin och et par lagerbärs blan, litet ſalt, och låt thet koka tils köttet blifwer kokt; tag thet up, ſkråd thet wål, ſila tå up ſåppan och ſlå henne tilbaka i kettelen igen, lågg ther uti grönt af hwad ſlag man hålſt behagar, eller ock rötter, och ſalta til lagom ſmak; ſkiår ſimlor i tunna ſkifwor och

lågg

lägg på halſtret at brynas, tå the läggas up i ſkålen eller fat när ſäppan är up öſt; köttet kan man giöra en rätt ſärſkilt af, nämligen, man ſätter en kaſtrull eller gryta på elden och lägger et litet ſtycke ſmör uti, tillika en näfwa med hwetemiöl och läter thet brynas til theß thet blifwer gulbrunt, tå ſlås litet kött-ſäppa på, eller watn och en qwiſt roſenmarin, och et par lagerbärsblan, litet ſalt om ſå behöfs, lått koka up, lägg tä köttet ther uti och låt koka, ſlå litet ätika på at thet får lagom ſmak, ös ſedan på fat och gif på bordet.

(§. 298.) At koka en kött-ſäppa med grönt.

Man tager tre marker ox-kött ſönderhuggit i ſmå ſtycken; tå thet ſedan ſkiöljes rätt wäl blodet af i ljumt watn; och ſättes thet på elden at koka, och wid förſta upkokningen ſkummas thet rätt wäl, tå thet ſaltas litet ther uti; Låt thet ſedan ſtå at jämt och ſaktlig koka til theß at köttet blifwer kokt, tå thet tages up och ſkrädes wäl och lägges i en kruka eller fat at förwaras; ſila tå ſäppan igenom en ſäpp-ſil, i et ſtort fat eller kruka, ſkiölg kettilen wäl och ſlå then ſilade ſäppan uti honom tilbakas igen

gen, och ſätt på elden at koka; tå lägges uti af hwad ſort grönt man hälſt tycker, ſåſom ſpenat och ſyra, eller pårtlaka, ſallat, fin hackad pårſilja; låt tå koka och red henne af med ſmör och miöl ſå at hon blir ſimmig, låt henne få ſin lagom ſmak af ſalt; tå hon nu är färdig kokad lägges köttet up uti, och öſes up i ſkål eller fat. Man kan ock koka thenna ſåppa på lam och kalf-kött, åfwen ock på höns; men här wid är til at märka, at när thet är en lam-bringa eller en kalfbog, ſom kokas til ſåppan ſå tages thet up när thet är kokat; tå wiſpas ſönder et par ägg och beſtrykes köttet alt runt omkring, och kaſtas rifwit bröd och fin hackad pårſilja alt öfwer, ſå lägges thet på halſter på ſagta glör at ſtå och blifwa gulbrunt på alla ſidor; tå thet kan läggas på fat och tillika med ſåppan bäras in på bordet, och kan ätas med ätika til köttet; men i ſtället för kött i ſåppan brukas råſtade hwete-bröds ſkifwor. Har man höns til thenna ſåppa, tå tages hönſen åfwen up tå the äro kokta; och öfwer them göres en frekaßee-ſås, ſom göres på thet ſätt: man tager litet af kött-ſåppan twå eller tre ſlefwar i en kaſtrull eller panna, och ſätter thet på elden, med litet ſmör

och mjöl ihop knådat uti; när thet kokar up, lägges hönſen theruti med litet fin hackad pårſilja; ſedan redes af med tre äggegular och litet ättika, et par eller tre ſkedar ſöt grädda eller ſöt miölk; och i ſåppan kan brukas fiſkfärſar eller ock råſtat bröd med förlorade ägg uti.

(§. 299.) Såppa til Lamſtek eller ſtekt hare.

Lägges et ſtycke ſmör i en liten gryta eller panna och låt brynas; tå ſtötes et par ſötſura ſkärpor och läggas uti ſmöret ſamt litet wattn, litet ättika, och ganſka litet peppar; låt thet koka tilſammans en ſtund at hon blir ſimmig, ſlå thet i en ſåsſkål och gif på bordet til ſteken.

(§. 300.) Fyld karp.

Man fiällar fiſken och tager alla benen ut och hackar honom rätt fin, ſedan tager man halfparten så mycket niurtalg ſom fiſken är, och hackar honom åfwen rätt fin och blandar thet ihopa til fiſken och hackes å tilſammans och ſtötes rätt wäl; blandas ſedan up med et qwarter win, eller litet ättika, litet rifwit bröd, muſkotblomma eller pepar, fint

fint ſalt, ſkirt ſmör, 6 ſtycken ägg, rör wäl tilſammans och fyll ſedan på rygg benet och låt hufwudet och ſtiärten ſittia wid och kruſa ſå fiſken med en knifs-udd; ſätt ſå i ugnen at gräddas. Sedan göres en ſåppa af brun ſky och et glas win om man har, ſamt litet ätika och litet ſönderhackad kapris, en bit ſäcker, låter thet koka en ſtund tilſammans, ſlås ſedan öfwer fiſken och gifs på bordet.

(§. 301.) Koka Lake ur ſalt watn.

Man tager ſå många lakar ſom man tycker ſkal behöfwas til et lagom fat, the ſkiäras up i buken och tages inmätet ut, och ſköljes fiſken rätt wäl; lägg honom ſedan i et fat eller i kruka, och lägg litet pärſilja på och några lagerbärs-blad, ſlå ätika på honom och lägg öfwer; ſätt en fiſk-kettil på elden med watn, och ſalta et par goda näfwar ther uti, och låt koka up, lägg lakan theri med then påſlagna ätikan och pärſiljan, låt honom friſkt koka til theß han blir kokt; tå han tages ſtrax up utur ſpadet och lägges på fat och gifwes på bordet. Han kan ätas med ätika och peppar. Men thet är til at märka, at wid thenna kokning lakan intet ſkal flås, utan han ſkal ſättjas i krum

ſå at ſtiärten ſättes faſt wid hufwudet med en liten ſticka ſom ſedan tages ut tå han lägges på fatet.

(§. 302.) Påſtej af lake.

Fiſken flås och tages ut inmätet och ſköljes wäl, ſamt ſättes på elden at förwällas; tag honom up och lät ſwalas; tå man har en färs til reds giord af rå laka ſom är fin hackad och upblandad med fin hackad niurtalg och ſöt grädda eller ſöt miölk, rifwit bröd och litet ſkirt ſmör och 4 eller 5 ägg, thetta göres en färs af eller ſå kallad frekadell-deg ſom tå lägges i bätten på fatet ſom ſkal wara til påſtejet; men thet är til at märka, at ſedan lakan är förwäld i watn ſå ſkal han läggas i en kaſtrull, tå thet ſlås kött-ſäppa på och något ſmör ſom til en half mark, och rifwit bröd, fin hackad perſilja och litet ſalt, et halft qwarter ſöt grädda; tå han ſättes på elden at ſtå och ſtufwa til theß at ſäſen blir något ſimmig; hwarefter han tages up utur ſäſen at blifwa kall, tå han lägges i fatet på then omtalte färſen med ſmå frekadeller emellan, och lägges frekadell-deg öfwer; lägg ſedan en ſmör-deg ofwan på och kruſa ut honom ſom en bäſt tycker; tå thet ſedan ſättes i ugnen at gräddas-

das; tå then tages ut ſkiäres up et trint låck ofwan på, och then ſåſen ſom lakan har ſtufwat uti, ſättes på elden med litet ätika i och en bit ſåcker och låter kokas up, men wiſpas medan thet kokar; ſlås ſå halfparten up i påſtäjet och låcket på, och halfparten ſåſen i en ſåsſkål, at följa med in på bordet.

(§. 303.) Påſtej af Giös.

Rånſa fiſken och ſkär honom i lagoma ſtycken och ſkölg honom, lägg honom ſedan en ſtund i ſöt miölk, tag honom up och lägg i en kaſtrull, ſlå kött-ſåppa på honom eller watn och ſmör, rifwit bröd, muſkotblomma litet ſalt, ſitron, murklor och litet win, ſätt honom på elden at ſtufwas, ſlå ſå up at blifwa kall; tag ſedan fiſk, hacka helt fint med litet niurtalg, blanda thet up med ſöt grädda eller miölk, rifwit bröd, ſkirt ſmör, muſkotblomma eller litet peppar, 5 ägg, rör thet wäl tilſammans at thet blir lagom löſt; gör ſå en ſmör-deg och kafla honom ut lagom tiock och lägg i en kaſtrull, lägg ſå then tilrörda ſärſen therpå alt runt ikring, tag then ſtufwade fiſken och lägg i med färs ofwan på och ſmör-deg; ſätt ſå i ugnen at gräddas; tag honom ut, ſtiälp på fat, giör

en ſåppa thertil af then ſom fiſken ſtufwats i, blanda then up med litet win eller åtika och et par äggegulor, ſkär et hål ofwan på Poſtejet och ſlå up i, och gif ſedan på bordet.

(§. 304.) At giöra en kaka af bergar torſk.

Man tager ſå mycke tårſk man tycker och lägger i watn at ſaltet drages wäl ut; ſå kokas han och låter honom blifwa kall, plåckas alla benen ut och hackar honom helt fint och ſedan blandar up med litet ſöt miölk eller grädda och litet muſkotblomma eller peppar, ſkirt ſmör, rifwit bröd, 5 ſtycken ägg, litet ſåcker; thetta röres wäl tilhopa at thet blir lagom löſt; ſmörg en panna med ſmör och miöl-ſås, ſlå ſmeten theri at gräddas i ugnen eller på glör, och gif ſå på bordet med ſåcker på.

(§. 305.) Dito af lut-fiſk.

På ſamma ſätt ſom näſt förberördt är, kan man giöra kaka af blött-fiſk eller ſå kallad lut-fiſk.

(§. 306.) Upplåckad Cabeljo.

Tag kabeljo ſom är wäl watn-lagd och affokad, plåcka alla benen ut, och haf honom ſönder i ſmå ſtycken; lägg thet i en kaſtrull

ſtrull eller i panna, ſlå litet ſöt miölk på, litet rifwit bröd, en bit ſmör, litet muſkotblomma eller peppar, ſätt thet på elden och låt thet ſtufwas tilſammans, at thet blir lagom ſimmigt, ſlå thet på fat och gif på bordet.

(§. 307.) Ferſerad Cabeljo.

Tag kabeljo och lägg i watn at ſaltet drages wäl ut, tå han ſättes på elden at koka, och tages ſedan up at blifwa kall, ſamt pläckas alla benen ut och hackas rätt fint; ſedan lägges han i en kaſtrull eller panna med litet ſöt miölk på och rifwit bröd, och fin hackad perſilja, litet ſmör; låt honom tå ſtufwas tilſammans til theß at han blir ſamtiock; tå giöres en ragu af oxe-gommar och kalf-bris, på thet ſätt: ſkiär kalfbriſen i ſmå ſtycken, och förwäll honom i watn och tag honom up at blifwa kall, tag oxegomar och ſkär them åfwen i ſmå långa ſtycken, tå både kalfbris och oxe-gomarna lägges i en panna med ſmör at brynas helt bruna, och therpå ſlås thet på et fat med ſmör under och then ſtufwade fiſken therpå; ſtrös rifwit bröd ofwan på, och ſättes i ugnen at gräddas til theß thet blifwer gulbrunt.

(§. 308.) Grillierad kabiljo.

Lägg honom i watn ſå at alt ſaltet drages wäl ut; ſkär honom i långa ſmala ſtycken, och tårka hwart ſtycke med et rent kläde; doppa hwart ſtycke i ſmör och ſedan i rifwit bröd, lägg them i en tårt-panna eller i et förtent koppar fat alt efter hwar andra, (fatet ſkal ſmörjas med kalt ſmör i bottn,) ſätt thet i ugnen at ſtå til theß thet blir brunt; tag ſedan fiſken wackert ut och lägg honom på fat; giör en ſås af ſmör och et par äggegulor ſom röras tilhopa tiockt på elden; ſlå ſåſen öfwer fiſken och gif på bordet.

(§. 309.) Grillierad ſalt lax.

Tag et ſtycke god lax, (men hufwud och ſtiärten tages bort,) lägg then i ſöt miölk at ſaltet drages ut: tag honom up tårka honom med et kläde, och doppa honom i ſkirt ſmör och ſedan i rifwit bröd; lägg honom på et koppar-fat eller i en panna med en bit ſmör under, och ſätt honom i ugnen at ſtå til theß han ſer gulbrun ut; tag honom ut och lägg på fat med en ſås öfwer ſom giöres af brun ſky och et glas franſt win om man har tilhands, litet ſötſurt bröd ſom är rifwit, litet ſitronsſkal, litet ättika, en

bit ſåcker; låt thetta koka tilſammans at thet blir ſimmigt, och ſlå ſedan öfwer laxen och gif på bordet. Man kan i ſtället för ſky bruka brunt ſmör och miöl och watn.

(§. 310.) Grillierad lax på annat ſätt.

Tag mellan-ſtycket på en ſalt lax-ſida och ſkiär ther af något breda och tiocka ſtycken, klappa them med handen på et bräde, lägg them ſedan i watn at ſåltan drages wäl ut, tag honom up och lägg honom i et rent kläde och klappa honom rätt wäl at intet watn är i ſkifworna; däppa ſedan hwar ſkifwa i hoprörd äggegula och ſmör, wältra ſå ſkifworna i rifwit bröd, och litet muſkotblomma om man har; lägg honom på et ſtenfat eller förtent koppar-fat med litet ſmör under; ſätt thet i ugnen i lindrig wärme at ſtå och gaſa ſig igenom ſå at thet blir gulbrunt; tag thet ut, och tag laxen warligt af fatet i ſin ordning med en pankaks-ſpada och lägg på et ten-eller påſtlins-fat med ſås öfwer af pontack, eller körsbärs-ſaft, eller allenaſt med ätika, ſom giöres på thet ſättet: tag litet brunt ſmör och miöl i en liten ſås-panna, litet muſkot om man har, ſlå litet kött-ſåppa eller watn på, tillika et glas pontack, eller i briſt af win tages litet äti-

ka samt kiörsbärs-ſaft, lägg en liten bit ſåcker at thet får en ſötſur ſmak, låt thetta koka tilſammans at ſåſen blir lagom tiock, ſlå ſedan på fatet öfwer fiſken och gif på bordet. Thet är likwäl til at märka, at när lax-ſkifworna ſkola döppas i äggen och ſmöret, ſkal thet röras tilhopa på thet ſätt: lägg et ſtycke twättat ſmör i en panna eller kaſtrull; ſätt på elden och rör med en wiſp til theß thet blir ſmält, tag thet af och ſlå 3 eller 4 äggegulor och litet fint ſtött ſåcker, rör thet wäl tilhopa, och doppa lax ſkifworna theruti. Thenna rätt fiſk kan brukas med all heder i briſt af färſk fiſk, äfwen kan ock grillierad kabiljo brukas i briſt af färſk fiſk.

(§. 311.) At grilliera åhl.

Man tager åhl och flår honom, ſkär up honom i buken och ſkär honom i lagom ſtora ſtycken, och ſkiöljer honom rätt wäl; ſätt en gryta eller fiſk-kettil på elden med watn, ſalta ſtrax theruti, lägg til 3 lagerbärs blan och några peppar-korn låt thet koka up, lägg åhlen theri och låt honom koka, tag honom up på et durſlag, och låt ſpadet rinna wäl af och at han blir kall; klappa ſedan hwart ſtycke i rent kläde; tag 3 eller

4 ägg

4 ägg alt ſom man har mycke fiſk til, klappa them ſönder och däppa fiſk-ſtyckena theri, ſedan wältra i riſwit bröd och fin hackad perſilja; tag en munk-panna och lägg et ſtycke ſmör i hwart och et rum i pannan; och tag 4 ſtycken hål-kokta ägg, tag hwitan för ſig och gulan för ſig och hacka gulorne för ſig och hwitorne för ſig; hacka äfwen litet fin perſilja; lägg ſedan the däppade åhl-ſtycken et i hwart rum i murk-pannan, och ſtrö litet af ägg-hwitan ikring thet ena och af gulan på thet andra och af perſilja på thet tredie ſtycket; och fortfar til thes thet blir fullt; tå thet ſättes i ugnen i lindrig hetta, at thet blir gulbrunt; tag thet ut, lägg på fat och gif på bordet.

(§. 312.) At ſtufwa rudor med ſöt grädda.

Man rånſar och fiällar fiſken och ſkiöljer honom wäl, låt honom ſedan förwällas i litet ſalt watn, men intet längre än bara at ſödet går öfwer honom; lägg fiſken uppå et durſlag at watnet får rinna af; ſlå ungefär et halfſtop ſöt grädda i en kaſtrull, litet muſkotblomma om man har, ſätt thet på elden och låt koka en liten ſtund at thet blir ſimmigt, lägg rudorna theri och låt them

ſagta

ſagta ſtufwas, lägg ſedan rudorna på fat i ſin ordning och ſlå et par äggegulor up i ſåſen och wiſpa på elden; och ſlå öfwer fiſken och gif på bordet.

(§. 313.) At ſtufwa rudor med färſka winbär.

När fiſken är wäl fiällad och wäl rånſad, lägges han i et förtent käril med ſmör i bottn och et par näfwar med färſka winbär ſom äro afpläckade af ſtielken, et par lagerbärs blad, rifwit bröd, et par ſlefwar med färſk kött-ſåppa; låt thetta ſtufwas tilſammans tils fiſken blir kokt och ſåſen ſimmig; lägg honom uppå fat med ſåſen öfwer, men tag bort lagerbärs bladen.

(§. 314.) At ſtufwa ſtäck-fiſk med ſöt miölk.

Man tager ſtäck-fiſk och klappar honom helt wäl, och lägger honom i watn öfwer natten ſedan ſättes han på elden at koka, och när han är kokt tages han up och pläckas alla benen ut, och pläckar honom helt ſmått; lägges ſedan i en kaſtrull och ſlås ſöt miölk på at thet ſtår jämt med fiſken, lägges rifwit bröd på, et ſtycke ſmör, litet muſkotblomma eller peppar, låt honom ſtufwas

was til theß han blir miuk och ſåſen lagom; ſlå honom up på fat, ſå år han fårdig.

§. 315.) At ſtufwa fårſk ſtrömming.

Man tager af then ſtora fårſka ſtrömmingen och rånſar honom, ſamt ſkiölger honom wål, tå han torkas med et kläde och lägges på halſter öfwer ſagta glör at blifwa wål igenom het på båda ſidor; tag honom af, och tag warligt ſkinnet af honom, ſamt köttet ifrån benen och pläckas helt ſmått; tå tages halfparten af ſtrömmingen och hackas til en färs och blandas thet up med ſöt grädda och några ſtycken ägg, rifwit bröd och ſkirt ſmör, litet fint ſalt, fyll thet i kräftſkal eller och i the ſtora klona af hummer; lägg tå then ſönderpläckade ſtrömmingen i en kaſtrull, ſlå litet watn på och litet ätika, litet ſmör och en bit ſäcker, rifwit bröd, fin hackad perſilja, och låt thet koka up; lägg tå the fylda ſkalen theri och låt ſtufwas til theß thet blir kokt; tå thet ſlås på fat; men laga ſå at fylda kräft ſkalen komma ofwan på.

(§. 316.) At ſtufwa fårſk gädda med kräftor.

Gäddan rånſas och ſkiöljes rätt wål ſlem-

ſlemmet af, tå hon ſedan ſkiäres i ſmå ſtyc-
ken på ſneddenſom förwällas; lägg henne tå
i en kaſtrull med ſmör och rifwit bröd och li-
tet ſalt; tå man har förwälda kräftor ſom
äro utbrutna ur ſkalet och alla klona af,
the läggas til fiſken och ſlås et glas win på
eller åtika, litet watn ſamt brynta murklor
i ſmör om man ſå har, låt thet ſtå på el-
den at ſtufwas til theß han blir färdig och
ſåſen ſimmig; tå han lägges på fat och kräf-
torna wackert ther ofwan på.

(§. 317.) At koka gädda med klimpar.

Man tager en gädda om 4 eller 3 mar-
ker, alt ſom man will ha myckenheten til,
och hon flåkes mit i tu efter ryggen; tå
tages ut alla benen på then ena halfwa ſi-
dan på gäddan och tages köttet ifrån ſkin-
net, ſom hackas helt fint, och blandas
up med litet rifwit bröd och 4 ſtycken ägg
alt ſom man wil, mer eller mindre, och fin hac-
kad perſilja; blanda thet tilſammans
rätt wäl, lägg thet ſedan emellan et par trä
talrikar och tryck til at thet blir ſå tiockt
ſom en lagom tiock bulla, låt thet tå ligga
på then ena tallriken qwar, och lägg thet i
upkokat watn med litet ſalt uti och låt thet
koka; men maten på talriken ſkal wändas
up;

up; när han är kokad tages han up, tå then andra fiſk=halfwan af giäddan ſkäres i ſmå ſtycken på ſnedden och ſköljas rätt wäl och kokas i lagom ſalt watn, dock intet aldeles full kokt; tag honom up ur thet watnet, och lägg i en kaſtrull med litet ſmör och rifwit bröd, et par lagerbärs blan, fin hackad perſilja, tå thet tages litet af thet ſpadet ſom fiſk klimpen har kokat uti och ſlås på; ſätt thet på elden och låt ſtufwas; tag tå med en ſked af then för ut kokade klimpen och lägg then uti til, tå thet ſtufwas tilſammans; lägg ſedan på fat, och gif på bordet. Man kan ſlå litet åtika på och en bit ſåcker, om ſå behagas.

(§. 318.) Såppa på pålſk gädda.

Gäddan rånſas och ſköljes, tå hon ſedan kokas i ſalt watn med litet åtika ſom ſlås i fiſk=watnet när thet ſättes på elden at koka; tå thet kokar up, lägges fiſken ther uti och ſkummas rätt wäl; låt honom wäl koka, tå han tages up på et durſlag at ſalta ſpadet får rinna wäl af, och giöres en ſåppa af brynt ſmör och miöl, litet watn och åtika, litet ſåcker, at thet får lagom ſmak, lägg fiſken theruti och ſätt på elden

elden at koka en liten ſtund; tå han lägges på fat med ſåſen öfwer.

(§. 319.) Aborrar i ſalt watn med ſås.

Tag aborrar, fiälla och rånſa them wäl och ſkiär en rand på en ſida på ſnedden, ſkölg them wäl och koka them i ſalt watn lagom ſalta; lägg them på fat, på thet ſättet, at the ſtå på buken i krom efter hwar andra på fatet; giör ſå hwad ſås man wil och ſlå öfwer them på fatet, antingen äggſås, eller rört ſmör och gif på bordet.

(§. 320) At ſtufwa aborrar.

När fiſken är rånſad och ſkölgd, lägges han i en kaſtrull, med litet ſmör och rifwit bröd, fin ſkurin perſilja och grant ſalt, några bitar ſitron om man har, et glas win och watn eller ätika, ſätt ſå på elden och låt honom ſtufwas, til theß han blir färdig, och ſåſen lagom tiock; ſå lägges han på fat och ſåſen öfwer, gifwes ſedan in på bordet.

(§. 321.) At koka aborrar och mörter med ſyra.

Man tager aborrar ſå mycket man wil, fiällar, rånſar och ſköljer them wäl, och för-

wällas

wällas litet i ſalt watn; ſedan tager man fyra nåfwar med ſyra, then rånſas och förwälles, hwarefter man hackar henne, och när hon är hackad lägges hon i en kaſtrull med et ſtycke godt ſmör, och ſaften kramas ur twå ſitroner om man har, eljeſt kan man wara them förutan, och et glas med win eller winätika, har man tilfälle tages bägge ſtagen, och en bit ſocker at thet blir ſötſurt, och litet muſkot; thetta låter mon ſtufwa tilhopa til theß at fiſken blir kokt och ſåppan ſimmig; tå fiſken lägges på fat med ſåppan på, och gifwes på bordet. På ſamma ſätt kan man ſtufwa mörter.

(§. 322.) Stekta Aborrar och mörter på Oſter-maner.

Man tager ſtora aborrar oſtällade och ſkär them up på ryggen, dock ſkal lämnas liet ihop wid ſtiärten ſom en tum bredt; ſedan tages ut inmätet och alla benen, tå the läggas på halſter på ſagta glör at ſtekas, ſedan man förſt har lagt på them et litet ſtycke ſmör och rifwit bröd ſamt litet fin ſtött ingefära eller peppar, och medan the ſtå och ſtekas, har man litet ſmält ſmör i en panna, theruti däppas en fiäder och beſtrykes aborrarna thermed, til theß at

the blifwa full ſtekta; men the ſkola intet wändas; tå the ſedan tagas af halſtret och läggas på fatet; men här wid märkes: at när the ätas ſå ſkrapas köttet ihop i en hög mit på aborren och drypes litet winätika therpå; tå the pläga ätas med god ſmak. Men man måſte agta ſig noga, at ej ſkinnet går ſönder tå the ſkäras up och benen tagas ut, ty tå rinner ſmöret bort när the ſtekas, och tå blifwa the tårra.

(§. 323.) Torra flundror med gröna ärter på.

Man tager flundror och flår them ſkinnet af; ſedan lägges the i watn i 3 dyng, och ymſas watn hwar dag; ſedan lägg litet påtaſka i en liten klut ungefär ſå mycket ſom 3 ſkedblad, lägg then i ſiöwatn och gör lut theraf, och lägg flundrorna theri ſå at thet ſtår öfwer them; låt them ligga theri i twå eller tre dyng alt ſom man finner the blifwa nog lutade til; ſå läggas the i watn til theß at luten drages ut; tå kan man bruka af them på thet ſätt, at man tager gröna ärter, hwad the äro tårra eller färſka, och ſtufwar them med ſmör och rifwit bröd, litet finhackad pärſilja, och reder af them med litet ſöt grädde

da och et par äggegulor, låt ſkundrorna koka i ſalt watn, och lägg them på et durſlag at watnet rinner af, lägg them ſedan på et fat och ſlå the ſtufwade ärterna på, och gif ſå in på bordet, tillika med litet ſkirt ſmör.

(§. 324.) Sur-kål med färſk gädda.

Man tager ſur-kål ſå mycket man wil hafwa til et fat eller ſkål; then kokar man i watn förſt en liten ſtund, ſå ſilas han up ur watnet; lägg ſå et godt ſtycke ſmör i en kettil och lägg kålen theri och låt ſedan ſtå på ſagta glör och gaſa ſig igenom och rör ſtändigt ikring at han intet bräns wid botten, ſlå ſå köt-ſåppa på och låt honom koka, lägg ock litet rifwit bröd på och litet muſkotblomma eller peppar, låt honom koka til theß han blir kokt. Tag en gädda om par marker, fjälla henne och tag alla benen ut både ſtora och ſmå, ſkär henne ſönder i ſmå fyrkantiga bitar, ſkölg them och lägg them i en kaſtrull, ſlå litet win eller ätika och watn på, litet ſmör och muſkotblomma eller ingefära; ſätt thet på elden och låt thet litet ſtufwas tilſammans med litet rifwit bröd; ſlå thet therpå up i ſur-kålen och låt thet kokas tilſammans med ſur-

kålen; lägg honom ſå på fat och gif på bordet.

(§. 325.) Små torſk kokad med hela moröter.

Man tager ſmå torſk och lägger i watn natten öfwer, i lagom ſtora ſtycken ſkuren och ſwarta ſkinnet af tagit; och lägges ſå i kalt watn at koka; tå man har några moröter, ſom äro wäl ſkrapade och kokta hela, när fiſken ſkal läggas up lägges et ſtycke fiſk på fatet och en moröt emellan hwart ſtycke; tå thet ſlås en pärſilje ſås öfwer, ſå är thet färdigt.

(§. 326.) At ſteka fiſk i ugnen.

Man tager hwad ſlags färſk fiſk ſom man wil och hälſt tycker, nämligen gäddor, aborrar, braxen, ſtor mört, Id, ſik, alt rånſas och flåkes i tu efter rygg-benet; och ſkiöljes rätt wäl blodet af, rima litet på honom med grant ſalt och låt honom ſtå öfwer natten i et träg; om morgonen therpå tages fiſken up och torkas rätt wäl med et kläde, beſtryckes alt öfwer med ſkirt ſmör och ſättes i ugnen på halm, ſom föres in med ſpadan; och låter them ſtå i lindrig wärma; til

til theß fiſkarne bli gulbruna, tå the tagas ut och åfwen beſtrykas med litet ſmör ſå äro the färdiga. Man kan ock ſteka mindre mörter i ugnen utan at flåkas, tå the allenaſt rånſas och rimſaltas ſom här beſkrifwit är och ſkårras med en knif på ſidorna, tå the ſedan ſtekas i ugnen på halm, och doppas ſå i en af rent ſalt och watn tilwiſpad lake, hwilken fiſk ſmakar ock rätt wäl.

(§. 327.) Fiſkſåppa.

Tag ſpadet efter hwad ſlags färſk fiſk thet wara må, allenaſt at thet är lagom ſalt; ſkulle thet wara för ſalt ſå kan thet ſpädas up med kalt watn; ſätt thet på elden med en bit ſmör uti; haf tilreds ſkafade palſternackor och pärſilje rötter, lägg theruti, med litet fin hackad pärſilja, låt thet koka til theß at rötterna äro kokta; ſätt en bit ſmör på elden i en panna, och låt thet fråſa up; rör ſå mycket miöl thertil ſom kan fås theruti; red af ſåppan ther med och lägg en liten ſmula peppar uti henne, eller litet muſkotblomma ſå är hon färdig; then ſom har ſmak för litet ſyrligt kan slå litet ättika theruti.

(§. 328.) Lak-ſåppa.

Man rånſar och flår laken, åfwen ſkår honom i lagom ſtycken på ſnedden och ſköljer honom; ſätt watn på elden och ſalta något theruti, men intet ſå mycket ſom thet bör wara annars når han ſkal kokas; lägg laken ther up i når thet kokar up, med en knippa ſönder ſkurin perſilja, ſkumma och låt honom koka; tag honom af och lägg honom på et durſlag at ſpadet rinner wäl af; ſila ſåppan och gör grytan ren; ſlå tilbakas ſåppan och ſätt på elden igen, med et ſtycke ſmör, litet fin hackad perſilja och muſkotblomma ſtött, litet pepar, låt thet koka up, tå thet redes af med et halfſtop ſöt grädda eller ſöt miölk och hwetemiöl i miölken wiſpat ſå tiockt man wil hafwa; låt thet koka en ſtund; och når hon lyftes af elden, lägges laken theruti at tilika med ſåppan öſas i fat eller ſkål; man kan ock wiſpa ſönder et par eller tre äggegulor theruti; eljeſt kan man ock låta blifwa at lägga laken i ſåppan och i thet ſtället göra en ſås til laken på thet ſätt: at man lämnar litet af fiſk-ſpadet och ſätter thet på elden med et ſtycke ſmör, litet rifwit bröd, och muſkotblomma eller peppar, litet fin hackad perſilja, några bitar

tar ſitronsſkal om man har; låt thet koka litet tilſammans at ſåſen blir ſimmig, lägg laken theri med et ſpetsglas win på om man har, et ſkedblad winätika; låt thermed ſtufwas tils han blir färdig, tå han anrättes på et fat och gifs på bordet; och i ſåppan kan man hafwa löſa giorda rifne bröds-klimpar, eller kan hon wara aldeles utan.

(§. 329.) Sill-buding.

Tag ſå många ſillar ſom man will ha budingen ſtor til, ſkär up them i buken och igenom ryggen, tag ut rygg-benen och alla the ſmå benen, ſamt hufwudet och ſtiärten bort; klappa ſillen med handen på bordet at hon blir tunn; lägg henne ſedan i watn i god tid om afton och låt henne ligga til morgon, krama henne tå up och lägg henne i ſöt miölk at ligga i 3 eller 4 timar, tå hon klappas up i et tårt kläde; gör en ſmör-deg och lägg i en kaſtrull; och tag några ſillar och hacka helt fint, blanda thet ſå up med litet ſöt miöl litet rifwit bröd, ſkirt ſmör och litet muſkotblomma eller peppar, 3 ſtycken ägg, rör thet wäl tilhopa til en färs, lägg thet i kaſtrullen på ſmördegen alt öfwer bottn, tag ſå then qwarlämnade ſillen, och lägg

ofwan på färſen alt hwarftals i rad runt omkring men ſtiärten alt mit uti, och lägg några förwälda risgryn emellan, lägg ſå ſmör-deg ofwan på och ſätt i ugnen at grädas; tag budingen ut och ſtiälp honom på fat och ſkär et lock på honom; giör en ſås af ſmör och 3 äggegulor, litet win ätika och en bit ſåcker, rör thet ihop på elden och ſlå up i honom och gif in på bordet.

(§. 330.) En buding af Simlor och ägg.

Tag twå ſtycken ſimlor, ſkär ſkärpan af them och ſkärra i them med knifwen ofwan på, lägg them i ſöt miölk och låt them ligga til theß the blifwa igenom blötta; tå the ſedan tagas up och kramas ſönder med en ſlef; tag ſå 6 ſtycken ägg, klappa them wäl ſönder, och ſlå ihop med thet blöta brödet och rör wäl om, tå thet lägges nog ſkirt ſmör, ſom är färſkt, ther uti och ſåcker, och röres wäl tilſammans alt ihopa; giör en ſmör-deg och kafla honom tunn ut och lägg i kak-formen, ſlå ſmeten theruti och grädda på glör med eld öfwer och under, eller i ugnen.

(§. 331.) Tårta af ſtekt kalf-niura.

Man tager ſtekta kalf-niurar med fett och

och alt, thertil litet mört kött af hwad ſom öfwer är af ſteken; thet hackas rått fint; tå thet ſedan lägges i en kaſtrull eller i en liten panna med litet kött-ſåppa eller ſöt miölk, litet rifwit bröd och en ſked med ätika, låt thet litet ſtufwas tilſammans och agta at thet intet faſtnar wid botnen medan thet kokar; tå thet ſlås up och ſlås et par äggegulor theruti och rörs wäl om, och låt thet blifwa kalt; Så göres en tort-deg med en brädd på then degen ſom ſkal wara til bottn; tå thet ſtufwade köttet lägges therpå, och rimſor ofwan på ſom äro med ſpårren afſkurne; gräddas ſå i ugn eller i tort-panna med glör öfwer och under.

(§. 332.) Morot-kaka.

Tag Morötter ſkala them och koka them helt miuka, rif them ſedan hel fint på et ref-jären, tag et halfſtop miölk eller mer alt ſom man wil hafwa kakan ſtor til, rif bröd af et par ſimlor eller en, alt ſom brödet är ſtort til; blanda thet i miölken och lägg morötterna ther up uti, och tag 3 ſtycken rå morötter och rif them på ref-järn, tag ſå en ren linne-klut, lägg the rifna morötterna theruti och wrid ſaften ur them och ſlå up i ſmeten, med litet ſkirt ſmör, fin ſtött kanel, ſ

eller 6 ſönderklappade ägg; thetta altſammans röres wäl ihop, och ſlås i en panna ſom är ſmörgd med ihopknådat ſmör och miöl alt runt omkring; och gräddas ſå i ugnen eller på glör öfwer och under; läg-ges ſedan på fat med ſäcker på och gifs på bordet. Man kan ock göra henne af bara morot-ſaften ſom man wrider ur röt-terna när ſom the äro rifna; men tå ſkal thet intet wara några kokta ibland, och ingen miölk, utan allenaſt et qwarter ſöt grädda.

(§. 333.) Påron-kaka.

Tag hårda påron, ſkala them och rif them på ref-järn, och när the äro refna ſå lägg thet up i ref-järnet och tryck ſaf-ten ifrån med en ſked; gör en ſmet af et par eller 3 ſimlor, och et ſtop ſöt miölk, 5 ſtycken ägg, litet ſkirt ſmör, litet kanel om man har, rör thet wäl tilſammans, och lägg the rifna påronen theruti; blanda thet wäl til-ſammans och ſmörg en panna med hopknådat ſmör och miöl, och ſlå thet i och låt henne gräddas i ugn eller på glör öfwer och under.

(§. 334.) Puder kaka.

Man tager et tiog ägg, hwilka alla hwitor-

hwitorna tages ifrån och ſlås 10 hwitor i hwart käril för ſig, och gulorna ſlås i thet kärlet man ſkal röra kakan i: förſt röres gulorna, ſedan lägges et halft ſkålpund rifwit] och ſigtadt ſäcker, rör tå äggen och ſäckret wäl tilſammans på en led, och rör ſå theruti et fierdedels ſkålpund puder; men hält intet up med rörande på en tima, tå litet för än hon ſkal ſättas i ugnen wiſpas ägghwitorne til ſkum och ſlås up uti ſmeten, och rör med en haſt om; ſmörg formen med ſmör ſom är ſkirt, ſlå ſmeten theruti och ſätt i ugnen at gräddas; men thet ſkal intet tagas mer än halfparten af hwitorna.

(§. 335.) En Mandel-kaka.

Man tager et ſkålpund rifwen eller fin ſtött mandel, thertil åtta ſtycken ägg; af fyra tages hwitan bort; tå äggen klappas rätt wäl uti et käril ſom är lagom ſtort at röra thet uti; rör tå mandelen theruti, ſamt 24 lod ſmör ſom ſaltet är ifrån ſkirat, 24 lod fint ſigtat ſäcker; thetta röres wäl tilhopa på en led en god ſtund; tå göres en deg af ſmör och miöl, och kaſlas helt tunt ut, och lägges i en kak-form, och ſmeten ſlås therpå och gräddas i lindrig hetta i ugnen; men thet är til at märka, at

när

när kakan är half-gräddad tages hon fram i ugnen, tå man har ſåcker ihop rört i litet roſenwatn helt tiockt, och ther med ſtryker med en fiäder öfwer kakan helt tiockt, tå hon ſättes i ugnen at bliſwa fullgräddat.

(§. 336.) Ännu en Mandel-kaka.

Tag ungefär et ſkålpund af thet finaſte ſtål-qwarns miöl, ſlå thet på bordet, och giör en grop theruti med handen, lägg theruti et ſkålpund fint ſtött ſåcker, et ſkålpund fin ſtött mandel ſom är ſtött med ſiö-watn, et halft ſkålpund färſk ox-märg fin hackad och ſmält, 6 äggegulor och blanda thetta wäl tilſammans; ſmörg tå et papper med ſmör och lägg på en koppar-bottn eller på et ſpiäll af järn-bleck och lägg degen ther på lika ſom en kaka, tå hon giöres ſå tiock ſom en tum, och ſättes i ugnen i lindrig hetta; tå hon nu är gräddad, drages hon fram i ungsmunnen och ſtrykes alt öfwer med helt tiock ſåcker lag, och lemnas ſedan at ſtå ther och litet torkas.

(§. 337.) Mandel-kaka på annat ſätt.

Man tager 12 lod ſöt mandel then ſkållas och ſtötes rätt fin, thertil tages 6 lod

lod fint rifwit ſäcker, et ſtop ſöt miölk, 8 äggegulor, och thetta röres wäl tilſammans til en ſmet; tå tages et par ſimlor ſom ſkäras i ſkifwor, och ſtekas bruna i ſmör i en ſtek-panna, hwarpå tages af ſmeten och bredes på hwar och en ſkifwa; tå ſedan ſmörjes et fat med ſmör, och läggas ſkifworne ther uti hwarftals; tag tå några mandlar och ſtöt fina, lägg them ſedan uti litet ſöt grädda eller miölk, och krama muſten ur them igenom en tun härduk; slå thet öfwer thet påſtrykna brödet i fatet, ſätt ſå i ugnen at gräddas, och tå thet tages ut rif ſäcker på.

(§. 338.) En Mandel-kaka af ärter i ſtället för mandel.

Tag et tiog ägg men ſkilg hälften af hwitorna therifrån, wiſpa ſedan the öfrige äggen med 1 ſkålpund ſäcker ſom förſt är rifwit och ſiktat genom flor-ſickt; när thetta är en half tima wiſpat ſå lägges uti 2 lod ſkalad och rifwen bitter mandel och 3 lod ſöt mandel ſom en ſtund ſkal wiſpas; tå man har tilreds ärtmiöl 6 a 7 lod, ſom är i ſtället för 1 ſkålpund mandel, ſom röres i ſmeten juſt tå thet ſkal ſättas i ugnen, och ſlås tå ſtraxt i en form och ſättes i ugnen, ſom ſkal

ſkal wara wålwarm, ſå at hon ej blir lång⸗ſamt gråddad. Ärtmiöl redes til på följan⸗de ſätt: man tager ſmå råg⸗årter, rånſar them wål och förwåller them i wattn tils ſkalen låßna, tå the hwita ſkalen tages af årterna, ſedan tårkas the i en trind pan⸗na med papper under; når the tårkas i ugnen eller på glör, ſkola the aktas at the ej blifwa brånda, utan wid jemn wårme tils the blifwa ſå hårda at man kan mala them på en Caffe⸗qwarn til miöl; thetta miöl ſiktas wål genom hårſikt, och af thetta miölet tager man 6 lod til kakan; Hon bör åtas medan hon år warm eljeſt har hon någon ſmakt af årter, litet roſenwatn bör wara i kakan.

(§. 339.) En rått af mandlar.

Tag et halft ſkålpund ſöt mandel, ſkål⸗la ſkalen af, och ſedan ſtötes mandelen rått fin i en mortel; tag tå tio ſtycken ågg och klap⸗pa them ſönder, och rör mandelen ther⸗uti, och ſåcker efter behag; tag godt hwete miöl och lågg på bordet, ſlå then tilrörda ſmeten thertil och gör en deg theraf ſå hård ſom en klenets deg; then arbetas rått wål på bordet, och kafla honom ut ſå tunn ſom en tårt⸗deg; tå theraf

tages

tages med hwad form man hälſt tycker, och kokas i ſkirt ſmör; tages ſå up och lägges på grått papper at ſmöret ſlås ifrån; lägg ſedan på fat med ſåcker öfwer.

(§. 340.) En kaka af Spenat.

När ſpenaten är afplåckad af ſtiälkarna ſå ſkiäres han ſönder, tå ther af tages ſå mycket ſom twå goda nåfwar fulla, ſom ſkiöljes rätt wäl, och lägges i watn ſom förſt ſkal wara upkokat, tå han theri förwälles; ſedan ſlås han up på et durſlag at watnet får rinna wäl af, och hackas therpå rätt fin med en hackeknif; lägg honom ſedan i en panna med et ſtycke ſmör och låt honom wäl theruti fråſa, ſlå honom up at blifwa kall; tå tages 3 qwarter ſöt grädda eller miölk, theruti lägges rifwit bröd efter twå ſimlor, 6 ſtycken ägg, litet ſåcker, rör thet wäl tilſammans, lägg tå ſpenaten theri och rör wäl; ſmörg en kak-form med ihopknådat ſmör och miöl, ſlå ſmeten theruti och grädda i ugnen, eller på glör åfwen med eld öfwer.

(§. 341.) Bryn-oſtkaka.

Tag en half bryn-oſt eller mer, och

ſkär

ſkår alt thet bruna af honom helt tunt med en tunn knif, rif oſten ſedan på et refjärn; tå tages et fierndels ſkålpund mandel ſom är ſkållat ſkalen af och fin ſtött; och ſättes et ſtop ſöt miölk på elden at at koka up; tå then refna oſten och ſtötta mandelen lägges uti ſamt litet ſäcker efter behag, och ſtändigt röres medan thet ſtår och kokar til theß thet blir ſå tiockt ſom et mos; tå thet ſlås up at bliſwa kalt; tag ſå åtta ſtycken ägg ſom kläppas ſönder, men halfparten hwitan ſkal tagas ther ifrån; ſlå tå äggen up til ſmeten och et fierndels ſkålpund ſtött ſäcker, et par ſtötta hwete-ſkärpör; rör thetta wäl tilſammans; giör en deg af litet ſmör, watn och miöl, kaſta honom tunn ut och lägg i en kak-form, ſlå ſmeten therpå och gräddа i ugnen.

(§. 342.) At giöra en ſyld ſmör-kaka.

Man tager et qwarter watn, thet ſlås i et ſten-fat, och ther uputi ſlås twå ſtycken ägg, och wiſpas äggen och watnet wäl tilſammans, tå man ſedan wiſpar fint hwetemiöl theruti at thet blir ſå hårdt ſom en hård watn-gröt, dock något hårdare; tå man har nästan ſå mycket urtwättat ſmör

ſom

ſom degen är ſtor til, thet man tå knådar twål in i degen med händerna; tå man tager et ſpiäll och lägger papper på, och ſtrör litet miöl på paperet, ſamt tager degen ur fatet och lägger på paperet i en hög, och bakar thet med handen til en kaka ſå ſtor man will hafwa henne; man ſkal likwäl lämna litet deg qwar i fatet, ſom ſkal blifwa lock; tå man nu lägger förſt på kakan inſyltade bär eller äpel=mos, eller hwad ſlag man hälſt tycker; tag tå then qwarlemnade degen och baka ut en kaka med händerna, och lägg til läck på then andra, tå thet kruſas ut ofwan på med en knif och nypes med fingren alt runt omkring läcket, och ſedan ſmörges hela kakan alt öfwer med et ſönderwiſpadt ägg; och piccat henne alt öfwer med en knifsudd; tå hon ſedan ſättes i ugnen at gräddas i lindrig hetta, men agtas at hon ej ſättes in i brå hetta.

Man kan ock fylla theſſe ſlags kakor baka med ſkalade och i klyftor ſönderſkurne tå äplen, på hwilka kärnhuſen äro uttagne, och bakas the tå tillika med kakan, och giör thetta ſättet, at ſmördegen blifwer hel mör äfwen under ſielfwa fyllningen.

§. 343.) Smör-kaka på fat.

Tag et ſtop ſöt miölk, ſätt then på elden at blifwa lium; tå hon ſlås uti et kiäril, och lägges theruti 4 lod ſäcker, 8 lod fin ſtött mandel, 8 ſtycken ägg, wiſpa thet wäl tilſammans; och wiſpa ſå mycket hwetemiöl ther uti, at thet blir ſå tiockt ſom en lagom tiock miöl-gröt; tå lägges et godt ſkedblad färſk giäſt theruti; tag tå ſå mycket ſmör ſom degen är, ſå at thet wäger lika emot degen, twätta thet wäl i watn alt ſaltet ut och arbeta thet rätt wäl emellan händerna at thet blifwer miukt och ſegt, och thet arbetas ſedan wäl in i then tilrörda degen; hwarefter thet ſtår en ſtund och giäſer; ſmörg et fat med ſmör helt tunt och lägg degen therpå och ſätt i ugnen at gräddas; men när hon är half-gräddad drages hon ut litet och beſtrykes med ihop wiſpade ägg, ſedan gräddas hon tilfylleſt.

(§. 344.) Kaka af Smultron, Hallon, Winbär, Blåbär.

Tag ſmultron och präßa ſaften af them igenom et tunt kläde, af ſamma ſaft tages et half-ſtop, ſom blandas med et qwarter ſöt grädda et halft qwarter ſkirt ſmör och ſäcker at thet blir lagom ſött, litet

ſitron

ſitron och kanel om man har, rifwitbröd efter twänne raſpebrön, 10 ſtycken ägg; wiſpa thetta tilſammans med en nåſwa godt hwetemiöl, ſmörg en form med ſmör och miöl och ſlå ſmeten theruti och låt grädda i ugnen. Af andra färſka bär, ſom Winbär, Hallon och Blåbär tilredes kakor på lika ſätt. När man ej här tilräcklige bär at präßa ſaften af, ſå kramas allenaſt bären wäl ſönder och blandas ſå til ſom förr förmält är; äro bärena tårkade ſå kokas the med litet watn, win och ſåcker, tils the bliſwa wäl ſmälta, och låter them ſå ſtå och kalna; ſedan upblandas the på ſamma ſät ſom the förra.

(§. 345.) En kaka af kalf-får-eller lamſtek.

När ſå händer at man har något af en kall kalf-ſtek, får-eller lamſtek, tages köttet af benen och hackas ſå ſmått ſom thet kan bliſwa; ſedan tages et qwarter miölk och et qwarter ſmör, rifwitbröd efter et raſpebröd, litet korinter, anſjovis eller ſillmiölke, och rifwen mandel om man har, thetta blandas tilſammans med ſå mycket af thet hackade köttet, at thet kan bliſwa lagom hårt til en kaka; ſmörg ſå en form

med ſmör och miöl, ſlå ſmeten theri och gräddat i ugnen.

Man kan ock giöra af ſamma bland-ning munkar ſom bakas i munkpanna.

(§. 346.) At giöra en ſpritzbakelſe.

Man tager et och ek halft qwarter watn och et halft qwarter ſkirt ſmör, thet ſättes på elden at koka up; tå rör man fint hwe-temiöl theruti med en haſt ſå tiockt ſom man någonſin kan få thet, och arbetar thet wäl på elden, ſedan ſlås thet up i en ſkål eller fat at blifwa kalt; tå tager man 6 eller 7 ägg och rör theruti, arbetar thet rätt wäl, at äggen blifwa wäl inarbetade; fyll thet ſå i ſpritzen och tryck degen ige-nom på ſpiäll med papper under i hwad form eller figur man hälſt tycker; ſätt thet ſå i ugnen at gräddas i lagom hetta; lägg ſedan på fat, ſtrö ſäcker på, och gif på bordet.

(§. 347.) Spets-bakelſe.

Man tager 3 jungfrur wattn, 3 jung-frur äggeblomma, en jungfru äggehwita och blomma tilſammans, 3 jungfrur ſöt grädda, 3 jungfrur ſkirt ſmör, 6 jungfrur fint

fint hwetemiöl, litet fint ſtött ſåcker, 4 lod fin ſtött mandel; thetta altſammans wiſpas tilhopa; tå man har en ſpets af trä ther- til giord ſom är ſwarfwad och ſå tiock ſom en lagom tiock arm, men dock ſpetslig och ſmal åt then ena åndan, med et hål ige- nom honom; och ſlår man et tunt kläde om- kring honom ſå at han ej gifwer någon tråſmak ifrån ſig; thenne ſpets ſättes på et ſtekſpett för elden, och man tager af then tilrörda degen med en liten ſlef och håller helt tågligt på alt ſom man ſer at thet wil blifwa brunt til, och at degen wil rinna fort til af ſlefwen; men thet måſte wara jämn eld för ſpettet ſom mycket war- ſamt bör wändas; och ſåledes fortfar man med degens påhållande til theß at han blir all; doch ſkal thet intet fortare hållas på än ſom thet kan hinna at blifwa brunt emellan. Tå thet nu är beſtålt tages ſpet- ſen af ſpettet, tå man tager i klädet wid then ſmala åndan och drager bakelſen af trä-ſpetſen och ſkiäres then jämt med en hwaß knif på båda åndar; hwarefter han ſättes på et fat, then ſtora åndan ned och then ſmala up; wil man hafwa thenne bakelſe glaſerad, ſå tager man litet kiers- bärs-ſaft och lägger rifwit ſåcker theruti, at

at thet blir ſå tiockt ſom en lagom wälling, tå man tager en fiäder något ſtor och ſtryker öfwer honom, och ſätter i ugnen en ſtund at han får glaſuren på ſig.

(§. 348.) At baka ſtrufwor.

Til et ſtop ſöt miölk tages 8 ſtycken ägg, och man wärmer miölken litet at hon blir ſommar-lium; wiſpa ſå litet fint hwetemiöl uti och klappa ſönder äggen och ſlå up i tilhopa i en kruka, ſamt wiſpa ſå miöl uti til theß thet blir ſå tiockt at thet lägger ſig en ring efter wiſpen när han hålles up, och ringlas på degen af wiſpen; lägg ſå et par ſkedar färſk giäſt uti och wiſpa ikring wäl; och låt thet ſtå och giäſa i wärman; haf ſedan ſkirt ſmör i en liten diup koppar panna ſom är lagom ſtor at thet kan gå et halfſtop eller litet mer, ſlå then half med ſkirt ſmör, och ſätt på kål-eld, och när ſmöret begynner at koka tag tå af degen och ſlå i en tratt, och låt ringla igenom tratten i ſmöret ſå tiock man wil hafwa ſtrufwan, och låt koka til theß hon blir gulbrun; man ſkal wända them med et par ſmå träd ſpadar at the blifwa gulbruna på bägge ſidor; lägg them ſedan på fat med ſäcker på och gif på bordet; man

kan

kan ock hafwa korinter uti them om man ſå behagar, hwilka ſkola låggas i når ſom man ringlar igenom tratten i ſmöret, ſå at the tå ſtrös emellan; och ſå fort ſmöret kokas bort ſlås alt mer i ſtället i pannan alt efter hand. Lägg them ſedan på fat och ſtrö ſåcker på.

(§. 349.) Små runda Bakelſer.

Man giör en bakelſe deg, lika ſom til en tårta, och kaſlar ut honom lagom tiock ſom et halft lillfinger; ſedan tager man tratten af ſpritſen, och tager ſå ſielfwa ſprutan, och tager af thermed ſmå trinda kakor; ſedan tager man et litet hål med en fingerbor på halfparten af the ſmå kakorna; och lägger ſå twå ihop, men then ofwanpå ſom hålet är på; ſätt them på et ſpiäll med papper under och grädda i ugnen i lagom hetta; tag them ut och lägg på fat; och tag inſyltade lingon eller winbär, eller hwad ſöt inſyltning man wil, och lägg i the ſmå hålen, ſtrö ſåcker på, och gif på bordet.

(§. 350.) Krakaner.

Til et ägg tages en ſked watn och 8

 lod

lod fint rifwit ſäcker och röres fint hwete-miöl theruti ſå hårdt ſom en klenets deg; tag åtta lod färſkt ſmör ſom ſaltet är wäl ur twättad och knåda thet ihop med degen på bordet, arbeta ſmöret wäl in i degen, ſom ſedan kaſlas tunt ut, och ſkär ther af i hwad figur man hälſt tycker i hiertan eller ſtiärnor och kranſar; lägg them på koppar-plåt at gräddas i lindrig hetta; tå man ſedan kan glaſera them med röd glaſur eller mos om man ſå behagar.

(§. 351.) Makroner.

Tag et ſkålpund mandel ſom är fin rifwen eller ſtött med ſiö-watn, thertil tages et ſkålpund fint ſigtat ſäcker, ſom blandas ihop med mandelen och tages ſex ägge-hwitor och wiſpas til ſkum ſamt blandas ihop med mandelen och ſäckret rätt wäl; thetta ſlås på et diupt förtent koppar-fat och ſättes på kål-eld at kokas litet; men thet ſkal alt ſtadigt röras medan thet ſtår på elden til theß at thet ſer tort ut, tå thet tages af och bredes på tunna rån när the förſt äro klipta i hwad figur man hälſt wil, och ſätter them på papper i ugnen at gräddas, tå man pickar i them med en knifs-udd innan the ſättas i ugnen, ſå ſe the kruſiga ut.

(§. 352.) Socker-bröd.

Man tager ſå många ägg ſom man wil och wäger them; ther emot wäger man lika mycket ſocker ſom ſkal rifwas på refjärn och ſigtas; åfwen wäges ſå mycket fint ſigtat ſtål-qwarns-miöl; äggen ſlås ſtrax ſönder i et käril och ſockret lägges theruti ſamt wiſpas på en led i en tima utan til at hålla up, ſedan röres miölet helt ſagta theruti med en ſked; tå man låter thet litet ſtå lika ſom thet wille giäſa; ſå ſtrös litet miöl på papper och tages med en ſked och lägges på papperet både aflånga och runda plättar, ſom ſättias i ugnen i lindrig hetta; tag them ut tå the äro gräddade, och tag them ifrån paperet med en tunn knif.

(§. 353.) Socker-bröd på annat maner.

Wäges lika mycket ägg och ſocker; men miölet wäges et fierndels ſkålpund mindre än ſom äggen och ſockret; äggen ſlås ſönder, men tag fyra hwitar therifrån ſom intet ſkal wara med theruti; när ſäckret och äggen wiſpas tilſammans ſå ſkal ſlås et ſkedblad franſt bränwin och et ſkedblad roſenwatn theruti, och wiſpas ſå länge til theß at thet blir helt hårdt; tå rörer

man miölet ſagta med en ſked theruti, och tages therpå med en ſked, och hålles på paper ſom (§. 352.) förmält är, och gräddas i ugnen.

(§. 354.) Ännu et ſlags ſåcker-bröd.

Man tager 10 ſtycken ägg, och thertil et ſkålpund groft ſåcker ſom är rifwit och ſigtat igenom flors-ſigt, tå äggen och ſäckret wiſpas wäl tilſammans til et hårdt fragg eller ſkum; ſå tages et ſkedblad wäl rengiord anis och et ſkålpund fint hwetemiöl, ſom röres ſagta theruti med en ſked; lägges ſedan på paper i hwad figur man hälſt tycker och gräddas i ugnen i lindrig hetta. Men thet är til at märka, at alla ſåcker-brön ſkola föras warligt in i ugnen, ty annars häfwa the ſig intet.

(§. 355.) Krökte ſåcker-bröd.

Wäges et ſkålpund ägg och et ſkålpund fint ſigtat ſäcker; äggen wiſpas förſt för ſig ſielf til et ſkum, och ſäckret röres ſedan uti och wiſpas rätt wäl tilſammans en fierndels tima; tå tages et ſkålpund fint hwetemiöl ſom röres helt ſagta uti, och lägges ſtrax på papper, tå ſtrös anis öfwer och ſättes i ugnen at gräddas, men ugnen ſkal intet wara hetare än man kan med en

en haſt hålla handen in. När the äro grädda de tages the ut och tages af paperet med en tunn knif, tå the läggas på en kiäpp medan the äro warma och krökas ſom man wil, och äro ſå färdiga.

(§. 356.) Säcker-bakelſe.

Man tager 8 ſtycken äggegulor, mer eller mindre alt ſom man will ha mycket bakelſe, ſlå äggegulorna i et kiäril, och wiſpa twå näfwar rifwit ſäcker theruti; lägg litet fint miöl på bordet, och giör ther af en lagom lös deg med ſäckret och äggegulorna, kafla honom ſedan ut och ſkär ther af i hwad figur man hälſt tycker, och koka them ſedan i ſkirt ſmör.

(§. 257.) At giöra wafflor.

Til en kanna ſöt miölk tages 20 ſtycken ägg, och en god mark ſkirt ſmör; äggen och miölken wiſpas förſt wäl tilhopa; ſedan wiſpas godt hwetemiöl uti ſå tiockt at thet lägger ſig en ring efter wiſpen på ſmeten; ſedan ſlås thet ſkirda ſmöret therup uti och wiſpas wäl tilſammans, och 3 ſkedar färſk jäſt ſom intet är bäſk, låt thet ſedan ſtå och giäſa i ſpiſelen; och när thet tager på at giäſa lägg tå waffel-jernet i elden

den på kål-eld at thet blifwer wål hett, tag ſedan af degen med en liten ſlef och ös i jernet och grädda lagom gulbruna; lägg ſedan på fat med ſäcker och kanel på och gif på bordet. Skulle jernet intet ſläppa, ſom kan lätteligt hända ibland, ſå ſmörg jernet med en hwit wax-bit ſå ſläpper thet; eller med en bit ſmör i en ren klut.

(§. 358.) Grädd-wafflor.

Tag et halfſtop ſöt grädda och et halfſtop ſur, eller mindre af hwart ſlag, alt ſom man wil hafwa mycket waflor til, och tag 8 ſtycken ägg, ſlå them ſönder up i gräddan och wiſpa wäl äggen och gräddan til ſammans; wiſpa ſå fint hwetemiöl ther uti ſå tiockt at man kan knapt ſe at thet lägger ſig en ring efter wiſpen; lägg ſå waffel-jernet i elden at blifwa hett; tag ſedan af degen och ös i jernet och grädda på kåleld gulbruna, lägg på fat med ſäcker på, äfwen ſtött kanel om man wil, och gif på bordet.

(§. 359.) Et ſlags Munkar.

Tag et ſkålpund godt ſmör, 18 ſtycken ägg om the äro ſtora, men äro the ſmå ſå tages 20, och hwitorna tagas hälften aldeles

les bort, et halft ſkålpund fint hwetemiöl, 3 fierndels ſkålpund rifwit och ſigtat ſåcker, et fierndels ſkålpund ſkållade mandlar, ſom äro ſkurna i långa ſtrimlor; ſkir ſmöret på elden och ſlå thet i et diupt ſtenfat eller ſkål, rör ſedan med en ſlef på en led til theß at ſmöret blifwer kalt, rör tå förſt miölet theruti, och ſedan arbeta äggen rätt wäl in tillika med ſåckret, ſamt litet rifwit ſitronsſkal om man har, och rör thetta rätt wäl tilſammans på en led en god ſtund; tag tå litet papper ſom är rent och intet ſkrifwit på, ſtrö miöl på och tag med en ſked af ſmeten och lägg aflånga plättar på paperet och ſätt i ugnen at gräddas i lindrig hetta, och när the äro bakade tagas the ut och med en haſt tagas af paperet med en tunn knif, tå the läggas på en kafla at blifwa krokota. Then ſönderſkurna mandelen lägges ofwan på här och ther, när the ſättjas i ugnen.

(§. 360.) At baka munkar på annat ſätt.

Man tager et ſtop ſöt miölk, theruti lägges litet ſåcker och en liten bit ſmör; ſätt henne på elden at koka litet, tå man wiſpar fint hwetemiöl theruti ſå tiockt ſom en

en lagom tunn watn gröt; thet ſlås ſedan i en ſkål eller fat och klappas thet rått wål at degen blir ſeg och kall; tå tager man några tårra ſkårpor och ſtöter helt fint och rör theruti ſamt 8 ſtycken ägg wäl ſönderklappade; tag ſå af ſmeten med en ſilfwer ſked små bitar och ſläpp i ſkirt ſmör at koka, men ſkeden ſkal dåppas i ſmöret emellan hwar gång man tager af ſmeten.

(§. 361.) Äpple-munkar.

Tag 6 a 7 åplen, ſtek them at the blifwa hel miuka, tå åple-ſkalet tages nätt af med en knif och ſkrapas thet miuka af ända intil kiärn-huſet; tå tages ſå många ägg ſom åplen, och klappas ſönder i en ſkål eller fat; och the afſkrapade äplena läggas ther uti och röres wäl tilſammans med litet ſåcker; tag tå theraf med en ſked och lägg i panna med ſmör under at bakas, och wändas the om på andra ſidan at the blifwa lika; lägg på fat och strö ſåcker på; the kunna åtas både warma och kalla.

(§. 362.) Äple-korſwar.

Tag äplen ſkala och ſkär them ſmå, men kiärnhuſet tages bort; och kokar man mos af äplena hel tiockt och hårdt, med

ſåcker

ſäcker och litet win om ſå är för hand, elieſt ſå däger watn i ſtället; när moſet är kokat ſkal thet bliſwa kalt; tå man tager litet kall kalf-ſtek och hackar henne helt fin, och ſedan tager man lika mycket äpel-mos och lika mycket kött och blandar tilſammans, och 3 a 4 ägg, ſamt riſwit bröd, lägges theruti at thet blir ſå tiockt at man kan rulla thet med händerna med litet hwete-miöl til ſmå aflånga korfwar; tå the ſedan kokas i ſkirt ſmör; och läggas på fat och ſtrös ſäcker på, eller ock bär-mos öfwer, om ſå behagas.

(§. 363.) Äple-korfwar på annat ſätt.

Man kokar en ägge-röra af 5 ägg och 5 ſkedblad ſöt grädda theruti, och färſkt ſmör, tå then är kokat ſlås hon up, och theruti röres litet äpel-mos och 3 ſtycken rå ägg och några ſkedar ſöt grädda, riſwit ſäcker efter ſmak, och ſå mycket riſwit bröd at the theraf bliſwa härda, tå the äfwen rullas ihop med händerna til ſmå runda och aflånga korfwar, ſom ſedan kokas i ſkirt ſmör; lägg them ſedan på fat med en win-ſåppa öfwer.

(§. 364.) Äple-plättar.

Tag fyra eller fem äplen, ſkala them them

och ſkär ſönder i ſmå bitar och lägg them i en liten förtent panna, ſlå litet watn på och litet ſäcker och låt ſtå och ſtufwas til et tiockt mos, ſlå thet up at blifwa kalt, tå thet ſedan blandas up med et par eller tre ſtycken ſkorpor ſtötta helt fint i mortell, och 5 eller 6 ägg, thetta röres wäl tilſammans, tag theraf med en ſked och lägg på ſtekpan-bottn i ſmå plättar, och grädda på glör med ſmält ſmör under; lägg på fat med ſäcker på.

(§. 365.) At baka ut hela äplen.

Tag goda och möra äplen, ſkala them och tag ut kiärn-huſet med en liten knif, men agta at intet äplet går ſönder när kiärn-huſet tages ut; tå har man en ſmet tilwiſpad af et halfſtop miölk och 5 ſtycken ägg, hwilken är tilwiſpad ſå tiock med fint hwetemiöl at thet ſynes knapt en ring efter wiſpen när han lyftes up och ringlas ikring, dock ännu tunnare om thet är godt hwete-miöl; haf tå ſkirt ſmör tilreds i en kaſtrull eller panna, doppa äplena i ſmeten och lägg them i thet ſkirda ſmöret at koka lika ſom annan bakelſe; men ſmöret måſte koka när äplena läggas uti; tå the ſedan läggas på fat med ſäcker öfwer.

(§. 366.)

(§. 366.) En rätt af bröd och mandlar.

Tag et halft ſkålpund Mandel, eller mindre, alt ſom man will hafwa rätten ſtor til, ſkålla honom och ſtöt rätt fin; blanda ſedan up honom med litet rifwit ſäcker och et par eller 3 wiſpade ägg och rör wäl til hopa; tag raſpebröd, ſkär thet i ſkifwor och lägg på halſter at råſtas gulbrunt på en ſida, tag tå af ſmeten och ſtryk på ſkifworna på then brynta ſidan ſå tiockt ſom et finger, ſätt them ſeden på papper at grädas i ugnen gulbruna; ſedan läggas the i en kaſtrull och ſlås therpå et halfſtop ſöt grädda eller ſöt miölk, ſäcker, och hel kanel och rifwit ſitrons-ſkal om man har, låt thet koka litet på ſagta eld; ſedan läggas ſkifworna på fat och ſåſen redes af med et par äggegulor, och ſlås ſedan öfwer, tå kanelen ſkal tagas bort, och gifwes på bordet.

(§. 367.) En rätt af ägg.

Man tager 8 ſtycken äggeblommor och theribland 2 ägge hwitor, klappa thet wäl tilſammans och lägg theruti et halft ſkålpund ſöt mandel ſom är fin ſtött och fyra lod fint ſäcker; rör wäl tilſammans med en ſlef alt på en led i en fierndels tima u-

kan at hålla up; slå ſedan i hwad form man wil ſom år wål ſmörgd med ſkirt ſmör inuti; ſått ſå i ugnen at bakas i lindrig hetta.

(§. 368.) Pann-bröd.

Tag raſpebröd och ſkiår underſta ſkårpan af om hon år något hård men elieſt intet, ſkår ſkifworna lagom tiocka twårt öfwer brödet, blöt them ſedan i ſöt miölk, eller i win och watn med litet ſönder ſtött kanel i winet om man har, wiſpa ſönder några ågg, dåppa bröd ſkifworna theruti och lågg them i en pankaks-panna med litet ſmör theri, och ſått på elden at grådas, wånd thet om på andra ſidan ſå at the bliſwa gulbruna på bågge ſidor.

(§. 369.) Mandel-miölk at koka.

Tag et godt fierndels ſkålpund mandel ſom ſkållas och ſtötes rått fin; ſått 3 halfſtop ſöt miölk på elden, och tå hon kokar up lågges then ſtötta mandelen uti och litet ſåcker efter behag, och litet kanel-watn; låt thet koka en liten ſtund tilſammans; tå wiſpas 4 åggegulor theruti, öſes up i fat och lågges ſimmel-ſkifwor theruti ſom åro i rimſor ſkurna eller ock på ſnedden, och råſtade på halſter.

(§. 370.)

(§. 370.) En miölk-rått.

Tag et ſtop ſöt miölk, then ſättes på elden at koka, tå hon nu kokar up har man 12 ſtycken äggegulor i en ſkål ſönderwiſpade, ſom ſlås up i miölken och wiſpas alt ſtadigt medan thet ſtår på elden utan til at hålla up, til theß thet bliſwer tiockt, tå thet tages af elden och röres til theß thet blir kalt, och tå ſlås litet oranje-watn theruti, och ſlås ſå på et fat, tå thet lägges några ſåcker-brön theruti på fatet; ſtrö ſåcker öfwer och gif på bordet.

(§. 371.) En Åpel-rätt.

Tag twå ſtycken ſimlor och ſkiär i tunna ſkifwor, ſtek them bruna i ſmör i en ſtek-panna; tag några ſtycken äplen ſkala them, och ſkär them ſmå lika ſom til en äpeltårta; lägg et hwarf med thet ſtekta brödet i bottn på en tårt-panna eller i en kak-form, lägg et hwarf med äplen och ſåcker på, åter et hwarf med bröd, och äplen och nog ſåcker på, tå thet ock ſlås litet win öfwer och ſättes på ſakta eld med lock på ſamt litet glör på locket; låt thet ſtå til theß thet är igenom gaſadt, tå thet lägges på fat och ſtrös ſåcker på.

(§. 372.) En äppel-miölk.

Tag ſå många äplen man tycker och ſkala och ſkär them i tunna ſkifwor af kärnhuſet, ſätt them ſedan på elden i en kaſtrull eller panna och ſlå litet watn, litet ſmör och ſåcker thertil; låt thet tå koka til et tiockt mos, tag thet af elden och lägg thet i ſmå högar i et fat; tå man har en tunn ägge-miölk kokad af 3 a 4 fyra äggegulor och ſlår på äpel-högarna i fatet, och ſåcker öfwer, och är en ſmaklig rätt.

(§. 373.) Win-mos.

Tag et halfſtop win och thertil 24 äggegulor, et halft ſkålpund ſåcker, litet kanel-watn om ſå behagas, en liten doft fint hwetemiöl, wiſpa thetta wäl tilſammans, ſlå thet i en malm-gryta och ſätt på elden at koka, men thet ſkal alt ſtadigt wiſpas medan thet ſtår på elden at thet intet ſkär ſig eller faſtnar wid botn; och rätt ſom thet kokar up ſkal thet tagas af elden och med en haſt ſlås på thet fat ſom thet ſkal wara på, och ätes kalt.

(§. 374.) Mandel-mos.

Tag 2 kannor ſöt miölk och ſätt på elden at koka ihop til theß at thet blifwer

hälften qwar, tå tages et ſkålpund ſöt mandel ſom är ſkalad och fin ſtött, ſom blandas ihop med et halfſtop ſöt miölk, och rör wål om med en ſlef; tå thet ſlås i en hel tunn ſarwet och präßas all muſten ut ur mandelen, och ſå tages et halft tiog äggegulor och litet ſåcker, blanda thet tilſammans med then utwridna mandelen och ſlå up i then på elden kokande miölken, och wiſpa altmedan thet kokar, til theß thet blifwer något tiockt tå thet ſlås på fat och ſtrös ſocker öfwer.

(§. 375.) At bryna en god ſöt gröt.

När gröten är wäl kokad af miölk och korngryn, ſå tager man et rent bleck-fat eller et förtent koppar-fat, thet ſättes på en trefot med glör under; och öſes ſå et par ſlefwar gröt i, och ſtrör ſåcker och kanel på, ſätter et låck med glör öfwer och låter brynas, åter öſes et par ſlefwar med gröt ſamt ſåcker och kanel på och låt brynas, och fortfar man ſåledes til theß at fatet blifwer fullt, tå thet ſättes på et annat fat med en ſarwet ikring bräddarna och gifwes in på bordet.

(§. 376.) At koka korngryns gröt.

Tag et halfſtop af the fina korn-grynen och ſkiölg them rätt wäl, ſätt en kettil på elden eller en gryta med watn och ſlå grynen theruti och låt koka med et ſtycke ſmör i, och när han blifwer half kokat ſå lägg rußin och korinter uti, och låt ſå koka til theß at han blifwer fullkokt, tå han öſes up på et fat och ätes med win och ſäcker til eller ock med upblandad ſöt grädda.

(§. 377.) At koka öhl och miöl och miölk.

Man tager et ſtop ſöt miölk, och 1 ſtop godt dricka, miölken läter man koka up och wiſpar hwete miöl i, ſå tiockt ſom en lagom wälling; drickat läter man ock koka up för ſig ſielf; och när miölet är i wiſpat och kokat, ſå ſlås drickat up uti och wiſpas rätt wäl ſå at thet intet ſkär ſig; ſlå thet up i fat eller ſkål med bröd uti ſtekt på halſter, ſå är thet färdigt; man kan ock hafwa en klimp giord af rifwit bröd och ſmör brynt i panna ihopkramad och lagd i fatet, om man ſå behagar.

(§. 378.) Bubert af Winbär.

Man tager et halfſtop winbärs-ſaft, och

och thertil twå ſimlor refna på ref=jern och 6 ſtycken ägg ſönderklappade, ſåcker efter ſmak; thetta röres wäl tilſammans och ſlås på et tenn=fat ſom är ſmörgt med ſmör; ſättes ſedan på fyrfat med eld öfwer och under, men måſte agtas at thet intet kokar, tå thet ſedan gifwes på bordet med rifwit ſåcker öfwer.

(§. 379.) En miölk=rätt kallad Grammatica.

Tag ſötſurt=bröd ſå mycket man wil, rif thet på et ref=järn, och ſtek thet helt brunt i ſmör i en ſtekpanna, tag ſå et qwarter ſöt grädda eller miölk, och rör brödet up i miölken, ſamt 6 eller 5 ägg, litet korinter och ſocker; blanda thetta rätt wäl tilhopa at thet blir lagom löſt, och ſlå thet i en ſarwet ſom är ſmörgd med ſmör, bind til med en trå, och koka ſå i en kokande watn=gryta en tima eller mer, tag ſedan et halfſtop win, et ſtop watn, ſocker, kanel och en näfwa rifwit bröd, och låt thet för ſig koka tilhopa en liten ſtund, och wiſpa 4 ſtycken äggegulor theruti, ſamt ſlå thet ſtrax up i ſkål eller fat, och lägg then kokade klimpen theri och gif på bordet. Man kan ock ha ägg=öhl til honom, eller och öl och miöl och miölk i ſtället för winſåppa.

(§. 380.) Förlorade ägg.

Tag et tenfat och ſlå litet watn och litet winätika, äfwen litet ſäcker och ſmör; tå thet ſättes på fyr-fat med eld under, lägg et fat öfwer och låt thet koka up, och när thet kokar ſå ſlå ſönder äggen ſå många en behagar och ſläpp et i ſänder theruti alt efter hwar andra at intet äggen gå ſönder, tå fatet lägges öfwer igen, och låt thet koka up, men agtas at the intet blifwa för hårda.

(§. 381.) En rätt af färſk oſt.

Tag färſk oſt rif honom på ref-järn ſå mycket en tycker, tå han ſedan blandas up med något litet ſöt grädda eller miölk, några ſtycken ägg, litet ſkirt ſmör, och ſäcker efter ſmak; tå man tager en ſimla och ſkiär then i ſkifwor, och tager af then ihop rörda oſt-ſmeten och breder något tiockt theraf på hwar och en; tå the ſättas i en tårtpanna med litet ſmör under och gräddas på glör äfwen med eld ofwan på läcket; tå thet ſedan lägges på fat med ſäcker öfwer.

(§. 382.) At giöra Stärkelſe-miölk ſom blifwer lik ſchelee.

Tag til en kanna miölk 6 lod hwit ſtärkelſe,

kelſe, men af ſamma miölk tag et halfſtop hwaruti Stärkelſen röres, thertil tages 4 ſtycken äggehwitor, ſom röres til ſtärkelſen wäl ſönder; then öfriga miölken ſättes på en kol-eld i en ny ſtenkruka, och när then ſamma ſiuder up, ſå wiſpas ſtärkelſen ther uti; lägg thertil 10 lod ſäcker och några dråppar Pomerants-watn; tå måſte thet koka något ſagta och wäl röras; tag thet therpå af elden och ſlå thet i formen eller på fat; när thet ſkal ätas ſå ſlå ſöt grädda theruppå, ſom är blandad med ſäcker och Pomerants-watn.

(§. 383.) Pös-miölk.

Til en kanna ſöt miölk tages 10 a 12 ägge-hwitor, ſätt miölken på elden och när then kokar up har man the äggehwitor ſönderwiſpade, ſom man tå med wiſpen ſläpper i miölken lika ſom til ſtänk-miölk, och tager ſå med ſlefwen up then oſten ſom blifwer, och åter ſtänker i mer och hämtar åter up, och ſå fortfar man ſå länge något är öfrigt af hwitorna; thenna oſten ſamlas i thet fat eller ſkål, ſom man ärnar hafwa miölken uti; tag ſedan et par äggegulor, roſenwatn, litet mandel och en nypa hwetemiöl, ſäcker och kanel, och wiſpa i miölken, och

när then kokar up ſlå then i fatet til oſten; miölken med gulorna ſkal wiſpas at thet ej ſkär ſig.

(§. 384.) Äggegryn af rå=miölk.

Gräddan wiſpas ſönder med hwete=miöl ſå hårdt man kan inknådat. Thenne degen hackas med mellan strödt miöl, ſiktas ſå genom et fint grynſäll at the fina grynen gå iſrån; ſå hackas å nyo the gröfre och ſiktes ſå länge något är igen; ſå bredas the tunt ut på papper och torkas i ſolen eller i ugnen, och förwaras i ſten=eller glasburkar och tages af efter hand til miölk, eller til gröt ſom tå kokas med miölk.

(§. 385.) At koka och ſtufwa god hwitkål.

Man tager kål=hufwuden alt ſom the äro ſtora til, 4 a 5 ſtycken, the rånſas, och man ſkiär hwart hufwud i 6 klyftor; ſätt en gryta på elden med et ſtycke färſkt ox=kött om 6 marker eller et halfpund, alt ſom man will, mer eller mindre; när nu köttet är kokat ſilas ſåppan af i en annan gryta och ſättes på elden, tå man lägger then ſönderſkurna kålen ther up uti at ſtå och koka lykt; och när han är inemot kokad redes

des han af med ſmör och miöl, ſom ſker på thet ſätt: at man lägger et ſtycke ſmör i en panna eller gryta och ſätter på elden och tå thet fräſer, röres hwetemiöl theri 3 a 4 näfwar; och läter thet brynas tilſammans til theß thet blifwer brunt, tå thet ſlås öfwer kålen up i grytan, och litet ſalt, ſamt röres om med en ſlef och läter thet ſtå och köka til theß at kålen blifwer fullkokt, tå han tages af elden och öſes up i fat eller ſkål; tå man har kottletter eller kokt korf, eller ſtekta ſiſkon på honom; äfwen ock fårſar. Man kan ock låta blifwa at bryna afredningen til thenna kål, utan bara låta ſmöret och miölet koka ihop til theß at thet grynar ſig; köttet ſom är kokt kan ätas med kokad pepar-rot eller ſenaps-ſås; eller hwad ſås man hälſt tycker.

Hwad krydder angår på kål och ſäppor ſamt wid andra kött-rätters tilredande: är för kål inga nödiga, ty han har altid ſin bäſta ſmak tå han blir wäl anſad utan krydder, och för ſäppor är en angenäm krydda, litet roſenmarin och perſilja, äfwen på ragwer och frekaſe är et par lagerbärsblan rätt angenämt om ſå åſtundas, men eljeſt behöfs ingen thera utan tå maten hafwer ſin egen ſmak är han bäſt, och

har

har jag lagat mer mat utan krydder än som med krydder,

(§. 386.) At ſtufwa en ſkön hwit-kål på annat ſätt.

Tag 2 hårda kål-hufwuden, ſkär af alla the yterſta bladen, ſkiär ſedan i klyftor och ſkär bort thet måſta af ſtocken; linda ihop hwar klyfta med ſegelgarn, och ſätt en kettil eller gryta på elden med watn och låt thet koka up, lägg kålen theri och låt honom koka til theß han blifwer hel miuk, tag honom på durſlag at watnet får rinna af och låt honom blifwa tårr, klappa ſönder några ägg i et käril med litet fint ſtött ſäcker theruti, doppa kål-klyftorna theruti och lägg them i en panna med ſmör uti, ſätt på elden at ſtå och brynas wäl på alla ſidor, til theß at the blifwa gulbruna; tå the läggas på fat med en ſås öfwer, ſom är giord på thet ſätt: tag et halfſtop ſöt grädda eller ſöt miölk, ſätt thet på elden med litet rifwit bröd, och litet muſkotblomma om man har; låt thet koka; red thet af med 3 äggegulor, och ſlå öfwer kålen på fatet; ſegelgarnet löſes af innan ſom ſåſen ſlås öfwer; är thet ſöt miölk ſom ſåſen giöres af, ſå ſkal thet läggas

gas et litet ſtycke ſmör theruti, och wiſpas tå medan thet ſtår på elden.

(§. 387.) At koka en ſur-kål med kyklingar.

Tag ſur-kål ſå mycket ſom til en lagom gryta behöfs, lägg et ſtycke ſmör i bottn på grytan wid paß en half mark; låt thet fråſa up, lägg kålen theruti och låt thet ſtå på ſagta glör at gaſa ſig med läck på grytan, och rör ofta om at han intet bräns wid, och när han har ſtått en half tima på elden med ſmöret, ſå ſlå tå på klar kött-ſåppa eller upkokat watn, och låt honom tå koka til theß han blir inemot kokt, tå man har tilreds 3 a 4 kyklingar ſom äro ſkållade och uttagna och tillika wäl ren giorda, och åfwen rätt upſatte, theſſa kyklingar läggas up i grytan til kålen, och låter then koka tils the äro kokta, tå the tagas up och ſkiöljes kålen af them med hett watn, och man lägger them på et fat at ligga och blifwa kalla; tå imedlertid redes kålen af med litet ſmör och miöl at han blifwer lagom ſimmig, åfwen ſaltas til lagom ſmak, man kan och lägga litet fin-ſtött peppar på om man ſå behagar lägga; låt kålen koka litet med af

red-

redningen ſå är han färdig; ös honom up i fat eller ſkål och lägg tå kyklingarna therup uti, ſom äro förſt grillierade på halſter ſom ſker på thet ſätt: ſlå ſönder 3 ſtycken ägg, klappa them med en ſked, tag en liten wiſp eller ſtor fiäder och däppa i äggen och beſtryk kyklingarna alt runt omkring, beſtrö them ſedan med rifwit bröd och fin hackad perſilja, och lägg them på halſter med lindrigt glör under, och wänd them alt runt omkring ſå at the blifwa gulbruna; tå the läggas up i kålen och gifs på bordet.

(§. 388.) Surkål på annat ſätt med färſkt kött, rökt korf och fläſk.

Tag 3 marker färſkt kött lägg thet i gryta eller förtent kettel på elden i kalt watn, låt thet koka up, ſkumma thet rätt wäl när thet kokar up, lägg tå en rökt kött kårf ſom är wäl twättad theruti, och åfwen en rimſa fläſk om ſå behagas; thetta låter man koka til theß at thet blifwer kokt; tå thet tages up, ſkrädes och lägges i et fat och ſtiälpes et annat fat öfwer; tag tå grytan af elden och ſila ſåppan igenom en ſåppſil, ſlå henne tilbaka i grytan igen och ſätt på elden, ſkulle thet intet wara nog ſåppa til kålen, ſå ſlå litet watn til och låt thet thermed

med koka up; lägg kålen theruti och låt honom koka til theß han blifwer kokt, tå han redes af med ſmör och miöl lagom ſimmig, lägg tå thet ſkrådda köttet och kårfwen samt flåſket uti, och låt koka tilſammans med afredningen en liten ſtund, tå han öſes i fat eller ſkål med köttet och flåſket; men kårfwen ſkiäres ſönder i ſmå ſtycken på ſnedden och lägges ofwan på; man kan ock bruka kött-frekadeller i thenna kål, men tå behöfs ingen korf theruti.

(§. 389.) På rökt kött kan ock kål kokas nämligen.

Man tager et ſtycke rökt kött, thet lägges i watn natten öfwer at ſaltet drages ut, och om morgon twåttas thet ganſka wäl och lägges i en gryta at koka; tå thet kokar up tages kött-ſtycket up, och ſlås ur grytan thet watnet och ſlås annat dit igen och låter thet koka up, tå köttet lägges uti igen at låta ſtå och koka; emedlertid ſättes en annan gryta eller kettil bredewid och lägg et ſtycke ſmör uti och låt thet ſmälta; lägg ſå mycket ſurkål theruti ſom man wil hafwa, låt ſtå och gaſa ſig på ſagta eld och rör flitigt om, ös ſedan med en ſlef, ſpad af thet kokande kött-ſtycket på kålen och låt honom thermed

med koka; tag tå en kött=korf och twätta honom rätt wäl i warmt watn och lägg up i kålen, låt honom thermed koka til theß at kålen blifwer kokt; red af honom med ſmör och miöl och låt honom litet koka med afredningen, ös honom up i fat eller ſkål och ſkär korfwen ſönder på ſnedden i små ſtycken och lägg up i kålen, lägg ſedan thet rökta kött=ſtycket ſom är kokat och wäl ſkrädt på et fat med ſin hackad perſilja öfwer, och kan ätas med ſenap til; men thet är til at märka, at man wid förſta kokningen ſkal ſlå upkokat watn på kött=ſtycket i ſtället för thet man tager bort.

(§. 390.) At koka plant=kött.

Man tager hwit=kåls plantor när the äro ſå ſtora ſom til kål=ſättningen, the ränſas wäl, och ſkäras ſönder helt ſmått med en knif altſammans både ſtocken på them och blanden, ty om the hackas ſå ſmakar the grönſkiga; ſätt en gryta eller kettel på elden med wattn, och lägg litet färſkt kött, åfwen litet rökt och litet fläſk alt efter myckenheten til af hwart ſlag, när thet kokar up ſå ſkummas thet wäl, låt thet koka til theß köttet blifwer kokt, tå thet tages up at ſkrädas, ſila tå ſäppan och ſlå henne tilbakars uti grytan igen och låt

hen-

henne åter koka up; ſkulle thet intet wara nog ſåppa til kålen ſå ſlås litet watn til henne tå hon ſättes på elden at koka up; ſlå tå et qwarter hafregryn theri och lägg tillika then ſkurna plant-kålen i och låt koka tilſammans til theß thet blifwer kokt; lägg litet peppar på om ſå behagas; ſkulle han intet wara ſimmig nog af grynen ſom kan ſynas, ſå redes han af med litet ſmör och miöl, tå blifwer han bäſt; lägg tå köttet ther up uti och låt koka en liten ſtund; ös honom up i fat eller ſkål och gif på bordet

(§. 391.) At koka näßel-kål.

Man tager af the unga ſmå näßlor ſom aldraförſt äro upkomne om wåren, the rånſas rätt wäl, men intet förwällas ty thet behöfs intet emedan han är ſå ung, bara hackas rätt fint; tag litet färſkt kött, och åfwen litet fläſk eller något rökt kött, och ſkumma rätt wäl när thet kokar up; låt köttet koka, och tag thet ſedan up och ſkräd thet, och ſila ſåppan, lägg tå kålen up i och låt koka, med et qwarter hafregryn ſom läggas i tillika med kålen; ſkulle man intet wilja hafwa hafregryn ſå red af honom med ſmör och miöl när kålen är kokt; lägg tå köttet theri

och ös up i fat eller ſkål. Thet är til at märka: at när näßlorna blifwa något ſtora ſå ſkola the förwällas, ſom ſker på thet ſätt: at när näßlorna äro rånſade ſättes en gryta eller kettil på elden med wattn i och låt koka up; lägg tå näßlorna ther uti och låt them litet koka, tag them ſedan up med en wiſp och lägg them på durſlag och låt watnet rinna wäl af, krama them emellan händerna ſå blifwa the bra och alt watnet går tå wäl ur; lägg them ſedan i hack-bräde och hacka rätt fint; men ſtrö et par näfwar miöl på them medan the hackas ſå behöfwes tå kålen intet redas af mer, utan lägg en bit ſmör i honom medan han kokar.

(§. 392.) Savoy-kål.

Förſt förwälles kålen i upkokat watten och ſedan lägges han på et durſlag at watnet får wäl rinna af honom, tå han lägges i en kaſtrull eller gryta och lägges litet ſmör hwarftals emellan kålen, äfwen et par eller tre näfwar rifwit bröd och litet ſalt; ſlå litet föt miölk på, och ſätt på elden och låt ſaktlig koka til theß han blifwer kokt och ſåppan ſimmig; tå han öſes på fat och gifwes på bordet.

(§. 393.)

(§. 393.) Blomkål ſtufwad med ſöt-ſur-ſås.

Kålen förwålles förſt at han blifwer hel miuk, tå han ſedan lägges på et durſlag at watnet får rinna af; lägg honom ſedan i en kaſtrull med litet ſmör at ſtå och litet gaſa ſig på ſakta glör; tå giöres en ſåppa af litet win-ätika, ſmör och miöl och watn, litet ſäcker ſå at thet blifwer ſötſurt, ſlå thet på kålen och låt honom koka up theruti; ös honom på fat eller uti ſkål och gif på bordet.

(§. 394.) Blomkål med höns.

När hönſen äro ſkållade och wäl rengiorda och upſatte helt trint, ſå läggas the uti en liten kettil eller gryta, och ſättes på elden at koka och ſkummas rätt wäl när thet kokar up; tå hönſen äro kokade tagas the up, och läggas i et fat at blifwa kalla; ſåppan ſilas och theruti lägges et litet ſtycke ſmör och rifwit bröd, tå man äfwen lägger blomkål theruti, och låt tå ſtå och ſtufwas til theß at kålen blifwer ſamtiock; hönſen doppas uti några ſtycken ſönderklappade ägg och en bit fint ſtött ſäcker ihop blandas med äggen; tå thet ſedan ſtrös rifwit bröd öfwer; hönſen

ſättes tå i ugnen i en panna at blifwa gulbruna; läggas ſedan ofwan på kålen när han är anrättad.

(§. 395.) At koka brun-kål.

Man tager kålen tå han ſtår ute på fängen om wintren; tå han är fruſen är han bäſt, men när thet är len-wäder dåger han intet, ty tå blifwer han ſeg, och intet mör; tag tå ſå många ſtånd kål alt ſom man will hafwa ſtort kok til et mål, näml. en 5 eller 6 ſtånd; tag tå både ſmå ſtiälkar och bladen tillika af ſtäcken, och hacka thet rätt fint i en kål-låda med en hacke-knif; imedlertid har man en gryta eller kettil på elden med kött af hwad ſlag man hälſt tycker, antingen färſkt ox-kött eller rökt får-kött, eller ock ſalt-grönt ſom förut har legat i watn at ſaltet är wäl urdragit; man kan ock hafwa en rimſa fläſk theruti om ſå behagas eller en kött-korf, af hwad ſort man hälſt tycker; låt thet ſtå på elden at koka til theß köttet och fläſket blifwer kokt, tå thet tages up och ſkrädes, ſila tå up ſåppan igenom en ſåpp-ſil i en kruka eller i et annat kiäril; men thet är til at märka, om thet är färſkt ox-kött, ſlå tå ſåppan til bakars i kettilen igen och ſätt på elden

elden at låta koka up, tå man ſlår et qwarter hafregryn theruti (om man ålſkar gryn, elljeſt utſlutas the) och ſkummar thet rätt wäl, lägg tå kålen ſtrax theruti ſom för ut är hackad, och lät honom koka til theß han blifwer kokt; man kan ock rifwa et par rå rödbettor på ref-järn och lägga ibland kålen när han lägges i at koka; när han tå är kokt och ſimmig, redes han af med ſmör och miöl, om ther är inga gryn på, men är thet gryn tå behöfs ganſka litet afredning men får dock bättre ſmak; köttet lägges tå up i ſom förut är ſkrådt tillika med fläſket; tå han har fått ſin lagom ſälta ſom är bäſta kryddan, öſes han up i fat eller i ſkål och gifs på bordet. Men härwid är til at märka: ther någon wore ålſkare af the ſtora kål-ſtockar ſå ſkola the intet ſkalas utan laga at the blifwa wäl ſkiölgda; tå the bindas ihop med en tråd i en knippa eller i par, och kokas ibland köttet, och tages ſärſkilt up tå the äro kokta, och läggas i fatet, tå kålen öſes up, men tråden tages bort. At koka thenna kål på ſalt-grönt eller rökt kött ſom förr omnämt är, ſå ſkal man lägga et ſtycke kött i en gryta för ſig ſielf at ſtå på elden at koka, och tå thet har kokat en liten ſtund ſlås

thet ſpadet af, och man tager up köttet, och ſlås tå rent watn i grytan igen och låt thet koka up; tå köttet lägges uti at ſtå och koka, och man ſätter en gryta eller kettil på elden bredewid och öſer af kött=ſpadet theruti igenom en ſäpp=ſil; lägg tå then förut hackade kålen theruti och låt honom koka och alt ſom ſpadet kokas in, öſes thet på kålen, och man har upkokat watn och ſpäder på köttet igen, men ſkulle thetta kött=ſpad wara för ſalt til kålen tå ſlås litet upkokat watn theribland; tå kålen är kokad, och man har gryn eller han afredes med bara ſmör och miöl, tå öſes han up, och man ſkär korſwen ſom är kokt ibland köttet i ſmå bitar och lägger up i tå han gifs på bordet; köttet ſkrädes och lägges på fat och ätes med ſenap til; Men är thet färſkt kött ätes med Pepar=rot.

(§. 396.) At ſtufwa brun=kål.

Man tager honom tå han är wäl fruſen, repar honom af ſtiälkarna, nämligen the kruſiga bladen, men the yterſte och bleka tages ej; tå the nu äro afrepade så mycket ſom til et kok behöfwes, ſättes en gryta eller kettil på elden, theruti lägges et ſtycke ſmör, tå kålen lägges theruti tilika en på ref=järn rifwen röd=betta;

lägg

lägg tå lock på och låt ſtå på ſakta eld at gaſa ſig igenom, rör ſom oftaſt om kålen med en ſlef at ſmöret får gaſa igenom kålen; en god half mark ſmör ſkal läggas i grytan under kålen; tå han är igenom gaſad med ſmöret ſilas bulljong eller ſå kallad klar kött=ſåppa på, och lägges ſå mycket rifwit bröd på at han theraf blifwer ſimmig, låt honom koka til theß han blifwer kokt och kännes mör; wil man hafwa färſar i thenna kål är ganſka godt hälſt wäl giorda fiſk=färſar eller ock af kött, tå the ſkola läggas up i kålen litet förr än han är full=kokt; will man hafwa honom mera ſöt än han är i ſig ſielf, lägges litet ſäcker på honom medan han kokar och glömmes intet giöra honom i lagom ſmak af ſalt; thenna kål öſes ſedan up med färſarna, men kött=ſtycket ſom kött=ſåppan är kokt af lägges på fat apart och ätes til af hwad ſås man hälſt tycker; annars ſå kan thenna kål wara utan färſar tå man i ſtället har en grilgerad lamb=eller kalf=bringa på kålen; doch thet är til at märka, om thet är kalf=bringa ſå ſkola kotlätterna wara afhuggna wid ryggen; man kan ock bruka kotlätter på thenna kål; äfwen til at ymſa om på

annat ſätt, kan brukas en fylder giädda.

(§. 397.) At koka molle-kål.

Man tager målla alt ſom man will hafwa myckenhet af kål til, then rånſes och ſköljes rätt wäl, tå ſedan ſättes en gryta på elden med wattn, och tå thet kokar up lägges kålen theruti at förwällas, men intet mer än at ſöden har gått öfwer honom, tå lyftes grytan af elden och tages kålen up med en wiſp och lägges på durſlag at watnet får wäl rinna af, tå han kramas up emellan händerna af durſlaget och bredes ut på et fat at blifwa kall; tå emedlertid hackas ſpanſk kyrfwel en god giöpen full, rätt fint för ſig ſielf ſedan then är rånſad ock ſkiölgd men intet förwäld; wil man hafwa lök til ſå tag purlök eller gräs-lök thet gör en ſak, och hacka purlöken ibland kyrfwelen, men gräs-löken ſkiäres för ſig ſielf; tå nu kyrfwelen är hackad lägges kålen up i kål-lådan och hackas rätt fint; tå lägges twå näfwar eller 3 med hwetemiöl på under hackningen, och therpå lägges han tillika med kyrfwelen och löken up i kött-ſäppan ſom är ſilad, tå han får ſtå och koka; tå man kan lägga färſar i honom af hwad ſlag man hälſt wil antingen af fiſk

eller

eller af kött, eller ock ſiſkon, tå han redes af med ſmör och miöl, och ſaltas efter ſmak; kött=ſtycket ſom är kokadt, hwaraf kött=ſåppan har nyttjats til kålen, lägges på et fat och brukas hwad ſås man hälſt tycker thertil; annars ſå kan man hafwa kött i thenna kål, dock ſönderhuggitt i ſmå ſtycken, nämligen 3 marker färſkt, och litet fläſk eller en kött=korf; man kan ock koka honom på rökt kött ſom är watnlagt och förſta watnet afkokt.

(§. 398.) At ſtufwa gröna ärtſkidor.

Man tager en kanna eller et ſtop ärtſkidor, alt ſom man will hafwa mycket til, the ränſas, nämligen tågan repas af på bägge ſidor om ſkidan; tå thet ſättes en kaſtrull på elden med litet watn och et ſtycke ſmör theruti, och när thet kokar up, lägges ärt=ſkidorna theruti tillika litet fin hackad pärſilja och litet rifwit bröd; låt thet ſtufwas tilſammans; tå the äro färdige ſtufwude redas the af med et par äggegulor och 3 ſkedblad ſöt grädda eller ſöt miölk. På ſamma ſätt ſtufwas ſprit=ärter; äfwen ock ärt=ſkidor ſom äro förwarade öfwer winteren både the ſom äro inlagda i ſalt och the ſom äro tårkade.

(§. 399.) Rödt Kräft-ſmör.

Man tager ſåledes: när kräftorna äro förwälde, brytas the ut, ſå kan man bruka them til hwad man will; ſkalen ſtötas uti en ſtor mortel med färſkt ſmör, och ſedan ſkalen och ſmöret blifwit ſom en deg, tager man klar ſåppa eller watn, och ſätter på elden til at koka med the ſtötte kräft-ſkalen, ſå blifwer thet röda ſmöret flytande ofwan på. Sådant rödt ſmör brukar man til ſåppor, fricaſſeer, fiſk-ſåppor, kräftkakor, och är mycket hälſoſamt at äta, ſärdeles för them ſom hafwa ondt i bröſtet.

(§. 400.) Ferſchys (Verjus) i ſtället för ſitrons-ſaft at bruka på mat.

Man tager ſtickelbär, innan the äro wäl mogna och ränſar them wäl, och ſtöter them ſönder med en ren trä ſtöt i et rent käril; tå the ſedan läggas i en här-duk och tryckes ſaften ur them uti en liten fierding ſom är af ren ſmak; ſå lägges litet ſurdeg och en näfwa ſtekta ärter theruti; bind något öfwer honom helt tätt och låt honom ſtå i ſolen 8 eller 10 dagar ſå giäſer thet ſom öhl; tå thet nu har wänt igen at giäſa, lyftes han warligen i källaren, och man tager theraf och brukar på mat i ſtället för ſitrons-ſaft.

(§. 401.) At ſylta in foglar.

Når foglarna åro rengiorda rått wål och ſkiölgda, låggas the i upkokt watn på elden at förwållas; tagas ſå up och låggas på et rent klåde at blifwa kalla; tå the ſedan plåckas wål rena alt fnas bort på them och ſpåckas med några lagerbårs blan i ſmå rimſor ſkurna; lågg them in på följande ſått: tag twå delar åtika och en del honung, ſått thet på elden och låt thet koka til theß thet har kokat tredingen in, och ſkumma thet rått wål, ſedan lågg några peppar-korn och några lagerbårs blan theruti, och låt thet bara koka up en ſöd thermed; tag thet tå af elden och ſlå i et kåril af god ſmak at ſtå och blifwa kalt, och lågg foglarna theruti, men ryggarna ſkola tagas bort på foglarna tå the låggas ned; lågg ſedan en liten bottn öfwer med en ſten på och låt thet ſtå til at taga af at ſtufwa; kan ock åtas kalt med åtika, för then ſom behagar.

(§. 402.) At förwara krusbår.

Tag ſå mycket krusbår man behöfwer, ſom intet åro mogna, plocka them rått wål, lågg them ſå i torra bouteljer, och ſått tåt kork theruti; ſått ſedan en ſtor gryta på

elden,

elden, och ſätt alla bouteljerna theruti; ſlå ſå mycket watn på, at thet ſtår jemt med halſen, och låt thet koka up; och når thet kokar up, tag bouteljerna up med en haſt, och ſätt hwar för ſig, at ſtå och blifwa kalla, och när the äro wäl kalla, ſätt them i källaren at förwaras; och kan ſedan brukas til hwad man wil.

§. 403.) At lägga in Spenat, Sallat, Portlaka och Turkiſka bönor.

Tag ſpenat och rånſa honom ſom han bör wara; tag ſå en god och torr ekeſierding, ſom är tät, och lägg ſpenaten theruti warſtals, med grant ſalt emellan, hel hårdt, men ſalta honom rätt wäl, annars ſkämes han; lägg ſå en botn på ſom är ren, och en ſten ofwanpå, ſätt honom ſedan i källaren at förwaras; tag ſå af honom om winteren, och lägg i watn, at ſaltet drages ut, och bruka honom til at ſtufwa, och i ſäppor. På ſamma ſätt lägger man äfwen in portlaka, ſallat, ſamt turkiſka bönor, dock hwar ſort för ſig.

(§. 404.) At lägga in ſchampinioner.

Tag ſchampinioner, rånſa af thet ſwarta ſkalet, och äfwen then tiocka ſtocken,

ſkär

ſkär them ſå i fyra delar, och lägg them i rent watn, alt efter ſom man rånſar them; ſlå ſedan af thet watnet, och ſlå friſkt på igen, och ſätt them på elden at förwällas, och när the äro förwälda ſå ſlå them på et durſlag, at watnet får rinna wäl af them, och at the bliſwa kalla; tag ſedan winätika ſå mycket man tror thet ſkal behöfwas, och ſätt på elden, lägg litet hel muſkotblomma theruti, och hel hwit-peppar, ſamt hel kanel i bitar; låt thetta koka up, ſkumma ätikan rätt wäl, och tag henne ſå af elden, och ſtiälp henne ur thet ena käribet i thet andra, til theß hon bliſwer hel kall; lägg ſå ſchampinionerna i en glasburk, och ſlå ätikan på tillika med kryddorna, och ſtäll at förwaras; tag ſedan theraf på ragu och freckaſee, med flere rätter.

(§. 405.) At ſylta Agurkor.

Tag lagom ſtora Agurkor, och lägg them i watn öfwer natten, ſamt tag them ſedan up utur watnet; koka ſå en lagom ſalt laka med litet dill ibland, ſkumma honom wäl, och ſlå honom up at ſtå och bliſwa kall; lägg ſå Agurkorna uti et ankare ſom win har warit på, och lägg hwarſtals med kiörsbärs och winbärs blad ſamt dill,

ſå

ſå at Agurkorna intet komma wid hwar= annan, ſlå ſaltlaken therpå och täpp wäl til Ankaret, och ſe til at the intet ſkämas; koka up ſalta lakan än en gång när thet har ſtådt i åtta dagar, och ſlå åter på i= gen, låt thet ſedan ſtå, och bruka til ſal= lat och Ragu.

(§. 406.) Win=Agurkor.

Tag ſmå win=Agurkor, och lägg them i watn natten öfwer, tag them ſå up; tag ſedan winätika och hälften ſwag upkokad ſalt lake, ſom är kall, och lägg agurkor= na i en glasburk, hwarftals med hel pep= par, muſkotblomma, ingefära, några ſtyc= ken nejleckor, lagerbärs = kiörsbärs=och pä= ron=blad; ſlå ſå winätickan och ſaltlaken theruti, bind wäl öfwer, och låt them ſtå, och bruka them til ſallat på bordet.

(§. 407.) At ſylta Hjortron.

Tag ſå mycket hiortron man wil, ploc= ka ut alla the blöta, och lemna the ſom äro hårda; ſätt ſå en ſtor malmgryta eller kettil på elden, ſlå watn theruti ſå mycket ſom man tror ſig hafwa bär til, lägg the blöta bären uti watnet och låt them koka aldeles ſönder, och krama them med en ſlef

medan

medan the ſtå på elden och koka; och når the ſåledes åro ſönderkokade, lågg the hårda båren theruti, och låt thet bara koka up; ſlå them ſedan up at bliſwa kalla, och lågg i en ren tråbytta med en ſmält ſmörbotn öſwer.

(§. 408.) At ſylta Påron med ſenap.

Tag ſyltpåron ſom intet åro wål mogna; ſått en gryta på elden, och ſlå ſå mycket watn theruti at man tror thet ſtår öfwer påronen, och låt thet koka up; lågg ſå påronen theruti helt ſackta, låt them koka en fierndels tima, tag them ſå up, och lågg them på bordet på et lakan, at the intet komma ihop med hwarannan, ſamt låt them ſå bliſwa wål kalla, och ſkal ſåppan åfwen bliſwa kall; tag ſå et halft ſkålpund ſenap och mal i bara dricka, och lågg påronen i et ankare med kiörsbårs och påronblad alt emellan at påronen intet komma wid hwarannan, och rör ſenapen uti ſå mycket ſåppa, at ankaret blir fullt theraf, och ſlå ſå på ankaret, tåpp wål til och ſått i kållaren, och ſe noga efter thet ſom oftaſt, tag ſedan theraf, lågg på Salladier, och bruka på bordet.

(§. 409.)

(§. 409.) At ſylta niupon med honung.

Man tager niupon ſom äro mogna; och ſkär them mitt i tu, och tager bort alt thet hwaßa och fröen inuti; ſedan ſkiöljas the rätt wäl; och ſlås ſå på et durſlag at watnet får rinna wäl af them; ſlås ſå honung i en malm-gryta ſå mycket man tror ſig at hafwa myckenhet af bär til, nämlig, en til en kanna niupon 3 qwarter honung, låt honom koka up, ſedan man här åfwen ſlagit et par ägge hwitor på honom, wiſpade til ſkum, innan han ſättes på elden; och tå han kokar up, ſkummas han rätt wäl af både äggehwitan och all orenlighet ſom thermed följer, ſedan låter man honungen koka mer ihop ſå at han gifwer en ſeg tråd ifrån ſig när man tager med fingret på ſkeden; man lägger bären i en kruka och ſlår then kokade honungen på ſå het ſom han är, och låter thet ſtå i twå dygn; ſlå tå både bär och ſirup i grytan och ſätt på elden at ſagta koka; ſedan ſilar man bären ifrån igenom et durſlag och lägger them i kruka, tå man låter ſirapen koka bättre ihop och ſkummar rätt wäl, ſamt ſlår honom up at bliſwa kall, och ſedan ſlår man honom på bären med en liten bit alun ibland, och täcker til at förwaras;

och

och tages theraf til hwad man hälſt tycker. Honung kan ock brukas til lingon; och i ſtället för ſäcker på mat nämligen, ther ſött och ſurt ſkal wara på matens ſmak; äfwen kan ock honung brukas i kakor och pudingar i ſtället för ſäcker; och jemwäl i äppel ſtufningar; ſamt i ſåſar och annat dylikt.

(§. 410.) At fylta Oxelbär med honung.

Til en kanna oxelbär, tager man et halfſtop honung, then ſlår man i en malmgryta eller kettil och ſätter på elden med 3 ſtycken ägg-hwitor ſönderwiſpade ofwan på; når han kokar up ſkummas han rätt wäl, tå äggehwitan tager all orenligheten med ſig; låt honom ſedan ſtå och koka en ſtund ihop och ſkumma rätt wäl; lägg bären i en wäl glaſerad ſtenburk, och ſlå tå then kokade honungen på ſåſom han är; och låt honom ſtå på bären i tre dygn, tå både bär och honung ſlås tilſammans i malm-grytan igen och ſättes på elden at koka up; tå man ſilar up bären på et durſlag och ſlår honungen i grytan och låter honom koka bättre ihop; ſlå honom ſedan up at blifwa kall; tå läggas bären i en burk med

en liten bit alun, och lagen ſlås på ſamt bindes öfwer med en wax=duk och ſättes til at förwaras, och tages ſedan theraf til ka=kor och hwad fyllning man hälſt behagar, ſåſom til tårta och dylika ſaker.

(§. 411.) Sockerlag at koka til in=ſyltningar.

När man wil hafwa tiock ſocker=ſi=rap, eller ſå kallad ſocker=lag, tages 3 ſkålpund topp=ſocker och et qwarter watn ſom kokas ihop at han ſpinner en tiock och lång ſeg tråd ifrån ſig når man tager med fingret på ſkeden; thet aktas at han intet kokar för länge ty tå blifwer han brun. För tunn ſocker=lag tages et knapt halfſtop watn til tre ſkålpund topp=ſocker, och han kokas ihop til theß at tå man ſlår en dråppa på nagelen han ſtår ſtilla therpå och intet rinner af, tå år han lagom. Theſ=ſa ſocker=lagar kan kokas några dagar för=ut innan ſyltningen går för ſig, om man ſå behagar.

(§. 412.) Glaſur på ſocker=bröd.

Tag fyra eller fem lod ſocker och ko=ka en tiock ſocker=lag theraf med litet watn theruti; tå han år kokt tages twå äggehwi=

tor

tör och wiſpas rätt wäl, och tages theraf och ſtrykes på ſocker-bröden ſedan the äro gräddade, tå the ſedan ſättias i ugnen i en ganſka lindrig wärma.

(§. 413.) At ſylta Påron med ſockerlag.

Tag goda påron och ſkala them; tag så en malmgryta eller kettil, och sätt på elden med litet watn, lägg twå ſkålpund ſocker theruti, och låt thet koka til en ſockerlag; lägg så påronen theruti, och låt them koka tils the bliſwa miuka, tå the tagas up at bliſwa kalla, och lagen för ſig; ſkulle intet lagen wara tiock nog så koka honom tils han bliſwer tiockare, och låt honom bliſwa kall; lägg så påronen i en glasburck, och ſlå lagen therpå, så at han står öfwer them, bind til när thet är wäl kalt, med en blåſa och papper, och låt them stå tils man behöfwer bruka theraf.

(§. 414.) At ſylta Påron på annat ſätt.

Påronen tagas af et godt ſlag the ſom intet äro för torra ej eller för mycket ſaftiga och intet ſteniga; the ſkalas efter läng-

den, men ſtiälken måſte ſittja wid them; ſätt watten på elden i en malm-gryta, och tå thet kokar up, lägges påronen theruti, och man låter them koka til theß at the blifwa något miuka, (dock agtas at the ej koka för mycket); tå the tages up och läggas på et ſten-durſlag at watnet får rinna wäl af them; the läggas therpå i en wäl glaſerad kruka eller burk, och ſlås kokad ſocker-lag på ſom är ſå kokt at han håller ſit prof (§. 411;) bind til med en blåſa och låt them ſtå i några dagar; tå ſocker-lagen hälles af them och kokas up helt tiock igen; tå han ſlås på påronen i krukan och låt them åter ſtå i några dagar; tå lagen hälles af och kokas åter up, och ſlås på igen, och låt ſtå. Thetta kokas nu up ſå många gångor til theß at lagen ej blifwer tunn på påronen utan tiock; tå the förwaras och kunna tå hålla ſig et helt år.

(§. 415.) At ſylta äplen.

Man tager ſå mycket äplen man hälſt tycker, dock af thet bäſta ſlaget, och the ſkalas rätt wackert och runda; tag tå en liten knif och bärra mitt igenom them ſå at kiärn-huſet kommer ut, men aktas at the intet gå ſönder; tå har man en ſocker-

lag

lag kokad tilreds af ſocker ſå tiock at han ſpinner en lång tråd (§. 411;) theruti lägg åplena och låt ſagtlig koka, och wänd them om at the blifwa lika på alla ſidor, men agta at the ej blifwa för miuka kokta i lagen; tå the lyftas af elden och tagas up med ſkum-ſlefwen eller en ſilfwer-ſked, och läggas i en wäl glaſerad burk, och lagen ſlås ther ofwan på; låt them stå i några dagar; ſkulle tå lagen blifwa tunn ſå hälles han af åplena och kokas ihop til theß han ſpinner ſin tråd; tå han ſlås up at blifwa kall, och ſlås på åplena igen och bindes til med en blåſa öfwer, och kunna theſſa åplen länge förwaras i lagom kalt rum.

(§. 416.) At ſylta Alands eller Citron-rot.

Man tager ſå mycket rötter man hälſt tycker och ſkalar af them them yttersta ſkalet; ſedan klyfwas the mitt i tu efter längden ſå tiocka ſom et lillfingers-ände, tå the ſedan ſkiäras ſönder och kokas therpå uti twå watn efter hwar andra ſå at bäſkheten går ur them, och at the äro wäl miuka, hwarefter the tagas up och läggas på et rent lin-kläde til theß at the blifwa tårra, tå the ſedan läggas uti en wäl glaſerad

kruka och ſtrös tiockt med ſtött ſocker emellan hwarftals på rötterna och bindes öfwer med en blåſa och låter thet ſtå i några dygn til theß at ſockret är wäl ſmält; tå ſlås lagen af rötterna i en liten förtent panna eller i en malm-gryta och låter honom koka tils han blifwer ſå tiock at han håller prof med then förut nämde trån (§. 114;) tå thet tages af elden och låter honom blifwa lium; tå han ſlås på rötterna och bindes til och låter honom ſtå, och ſå fortfar man med upkokningen til theß man finner at rötterna intet wäſka ſocker-lagen; theßa rötter äro goda för en elak maga och när thet piper uti bröſtet, äfwen för blåſan, när man tager theraf och äter litet på nykter maga om morgonen.

(§. 417.) At ſylta in roſor.

Tages röda roſen-knoppar af them ſom icke äro utſpruckne, och rånſas af them wäl bort the yterſta och bleka bladen, tå ſkiäres ock alt thet gula bort af bladen ſamt thet gula fröet tages bort och therpå lägges roſorna i en ſten-mortell och ſtötas helt fint med en trä-ſtötel, at the blifwa ſom en gröt, tå roſorna tagas ut och wägas i en wigt-ſkål, och tages twå gångor ſå myc-

ket

ket fint topp-ſocker ſom roſor; roſorna och ſockret blandas therpå ihop och ſtötes tilſammans uti mortelen at thet blifwer jemt och wäl ſtött, ſå at ſockret intet kiäns emellan fingren när man tager af och förſöker, och tå tages thet utur och lägges uti glas-burkar eller i en kruka at förwaras, och bindes öfwer med en wäl gnuggad oxblåſa; men thet är til at märka, at när roſorna ſkola ſtötas ſå drypes några dräppar ſpiritus victrioli ther uti, ſå blifwa the röda och ſmaka ſyrligit.

(§. 418.) At ſylta moreller, och tilreda winbärs ſaft.

Tag ſå mycket moreller man will, wäg them med ſtenar och ſtiälkar, theremot wäg äfwen ſå mycket rifwit ſocker; tag ſedan ſtiälkarna nätt af bären, och tag ſtenarna nätt ut med en ſtor knappnål up wid ſtiälken; lägg ſå bären i en ſtenburk, (och alt efter ſom man tager ut ſtenarna på bären, ſkal thet ſtrös rifwit ſocker på them, af thet ſom är wägit thertil, ty thet conſerverar bären wid ſin färg); lägg them therpå i en mäſſings kettil med thet öfriga ſockret, och låt them koka en tima, men intet för haſtigt; tag them ſedan af elden, och ſkumma

ma rätt wäl med et ark papper ſom lägges therpå, ty thet drager ſkummet til ſig; låt ſå ſtå til andra dagen, tå man åter ſätter them på elden, och rätt ſom the ſiuda up, tagas the af igen, och ſkummas rätt wäl. Tå man ſkal hafwa i förråd winbärs-ſaft, ſom på följande ſätt tilredes: Tag rätt mogna winbär, och lägg them i en ny ſten-kruka, ſätt i et åmbar rent watn, och låt thet ſtå en half tima, ſå länge man ſer at the wilja gifwa ſaft ifrån ſig; tag them ſå up och wrid igenom en hårduk, at ſaf-ten går ifrån, och ſtrö ſtrax ſäcker öfwer ſaften; ſätt ſedan ſaften på elden, och til et halfſtop bär, tag et ſkålpund ſocker; rör thet i ſaften til theß thet blifwer ſmält, låt thet koka, och ſkumma rätt ſagta, (thetta ſkal koka ſå länge, til theß at när thet lyf-tes af, thet tå ſätter ſig en hinna ofwan-på, tå är thet nog); ſätt ſå kiörsbären på elden, at blifwa igenomwarma, och är för mycket ſaft på them, ſå håll then bort, och ſlå winbärs-ſaften therpå; låt thet helt ſak-ta koka, til theß man märker at the leſra ſig, och ſe ut ſom Schelee; tag thet tå af elden, och ſkumma med papper, och ſlå i glasburkar; doppa ſå paperet i watn, och klappa thet tils thet blifwer tårt; lägg thet
på

på bärena i burkan, och bind til med et annat paper öfwer, och ſätt i et kalt rum at förwaras.

(§. 419.) At ſylta klara Körsbär.

Tag klara körsbär, och tag ſtenarna ut med en ſtor knapnål up wid ſtielken; tag ſå bären och wäg them, och wäg lika mycket ſocker, och lägg bären i en ſtenburck, och rif ſockret, och lägg på bärena hwarfstals, och låt them ſtå tils ſockret blifwer ſmält; lägg them tå i en malmgryta eller kettil, och låt thet ſtå på ſakta glör och koka up, och ſkumma rätt wäl; ſlå thet ſedan up at blifwa kalt; andra dagen koka thet åter up, och ſkumma rätt wäl, och ſlå up at blifwa kalt; tredje dagen koka bara lagen up, ſkumma then ganſka wäl, och ſlå på bären; låt thet ſedan blifwa kalt, ſlå thet tå i en glasburck, bind waxduk öfwer och låt thet ſtå i et lagom kalt rum at förwaras.

(§. 420.) At ſylta bruna körsbär med ſtenar.

Tag ſå mycket körsbär man will, thertil tag litet winätick a och brun ſirap tilſammans, at thet blifwer lika ſom ſötſurt,

men mer ſurt än ſött; ſätt thet på elden i en malmgryta, eller kettil, låt thet koka up, och ſkumma thet rätt wäl; lägg ſå bären theruti, och låt thet koka up helt ſagta; ſlå thet ſedan up, at ſtå och blifwa kalt, bären för ſig, och lagen för ſig; andra dagen koka ock up lagen, och lägg bären theruti, men låt bären bara koka up, och ſlå thet up, at blifwa kalt; tredje dagen koka åfwen up på ſamma ſätt, och ſkumma rätt wäl; ſlå thet ſedan i en ſtenkruka, och bind til med en obrukad blåſa, och blått ſocker-paper ofwen uppå. Theße bären kunna brukas til ſallat på bordet, och åfwen til fyllning i Bakelſer.

(§. 421.) Körsbärs-mos.

Tag et qwarter körsbärs-ſaft, och 2 ſkålpund ſocker; ſom ſättes på elden i en malmgryta at koka til en tiock ſocker-lag, ſom håller profwet (§. 411.); tå man tager 5 ſkålpund körsbär ſom ſtenarne äro uttagne och lägger ther up i och låter koka til theß at thet blifwer et tiockt mos; men man ſkal altid röra theruti med en ſilfwer-ſked medan thet ſtår på elden och kokar; tå thet ſlås i en wäl glaſerad kruka och ſwalas, och bindes öfwer at ſtå och förwa-

förwaras til theß at man bakar; tå krukan ſättes i ugnen efter bakningen at ſtå natten öfwer, hwarefter hon förwaras, och kan thet hålla ſig hela året om.

(§. 422.) Körsbär af kandera.

Tag körsbär ſom nyß äro afplockade med ſtielkarna på, bind ihop 4 a 5 ſtycken ihopa i ſmå knippor och koka them på ſamma ſätt ſom förmält är om winbären (§. 425.); men thet är til at märka, at när körsbären ſkola kokas ſidſta gången uti ſocker-lagen, ſå har man andra körsbär ſom inga ſtiälkar äro på, och äro inſyltade för ſig ſielfwa för ut, och af theßa kan ſättas twå a tre ſtycken utan på the med ſtielkarna alt ſom man will hafwa them ſtora til; tå the läggas ſidſta gången i tiock ſocker-lag at koka ſom win-bären; ſlås ſedan up på en ſäll-botn at torkas i warmt rum, och ſedan förwaras i papper.

(§. 423.) At ſylta Hallon.

Tag lika mycket ſocker ſom bär; ſlå et halft qwarter wattn i en malm-gryta eller kettil, ſätt på elden, lägg ſockret theruti, och låt koka, tils lagen blifwer lagom tiock; ſkumma then rätt wäl, och lägg ſå bären theruti,

uti, ſamt låt koka tre gångor ſön öfwer them; ſlå them ſå up at blifwa kalla; andra dagen koka lagen åter up, men intet bären, utan när han är wäl kokt ſlå honom på bären, och låt blifwa kalt; ſlå them ſedan uti en glasburk, bind öfwer med waxduk, och låt them ſtå i åtta dagar; ſlå tå lagen af bären, och koka honom up, ſamt ſlå honom åter på bären igen, och låt thet blifwa kalt; ſlå thet ſedan i burken, bind öfwer med waxduk, och tag theraf när man will.

(§. 424.) At ſylta Winbär.

Tag ſå mycket winbär man will, och pläcka them af ſtielkarna, och wäg them; wäg lika mycket, dock litet mer ſocker än bär; ſätt en malm-gryta eller kettil på elden, med et halft qwarter watn, och lägg ſockret theruti, och låt thet koka til en lagom tiock lag; ſkumma then rätt wäl, lägg ſå bären theruti, och låt koka, til et tiockt mos, men akta at intet bären gå aldeles ſönder; (man kan taga ſockerſirap om man wil, i ſtället för ſocker); lägg ock ſmå ſkurna ſitronsſkal theruti, och ſönderbruten kanel; och när moſet är färdigt ſlå thet up at blifwa kalt; lägg thet i en ſtenkruka, och förwara med en blåſa och papper öfwer.

(§. 425.)

(§. 425.) At ſylta Winbär på annat ſätt.

Tag ſå mycket winbär man behagar ſom äro ſtora och nyß afplockade, och letas ut the ſom hafwa längſta ſtielkarna ſom bären ſittja på, och man binder them med trå ſmå knippor; tå ſättes en malmgryta på elden med watn, och låter thet ſtå til theß at thet ger ſig up ifrån bottn lika ſom andra pärlor, tå bären läggas uti och tryckas warligen ned med en liten ſkum-ſleſ, och låter them ſagta koka och ſkakar grytan och wänder henne på ymſa ſidor och agtas at the intet gå ſönder; tå the nu ha litet kokat tagas the up och läggas på et omſtielpt ſåll at watnet får rinna wäl af them; imedlertid kokas en tiock ſocker-lag ſom håller ſit prof (§. 411;) lägg bären theruti och koka them, men intet längre än at the koka up i ſocker-lagen; tå the tagas up och läggas i en ſtenkruka tiltäpt et dyng uti et warmt rum; tå lagen åter hälles wäl af och kokas helt tiock igen och bären läggas åter up i lagen och ſå i krukan, bind til ſät hett ſom thet är och ſätt krukan på het aſkmörja til theß at the ſe ut lika ſom kanderade, tå tagas the up och läggas på et ſtiälpt ſåll at lagen får wäl rinna

rinna af; tå the läggas af thet ſället på et annat tort ſäll, och ſättes i warmen at torkas; läggas ſedan i paper at förwaras i et warmt rum ſå at the bliſwa igenom torkade, men ſes på och wändas ſom oftaſt.

(§. 426.) At ſylta Krusbär.

Tag krusbär ſom intet äro mogna, rånſa them, och tag ut alla fröen med en liten träſpade, ſå at bären, ſe ut lika ſom the woro hela; wäg ſå bären, och wäg lika mycket ſocker theremot; lägg ſockret i en malmgryta eller kettil, med litet watn, ſätt på ſagta glör, och koka en lagom ſockerlag theraf; ſkumma lagen rätt wäl, medan han kokar, lägg ſedan bären theruti, och låt thet koka tils bären bliſwa miuka, tå the ſlås up i en ſtenbunke at bliſwa kalla; andra dagen koka lagen up igen, ſkumma then rätt wäl, lägg bären theruti, och låt thet koka ſakta up, ſamt ſlå åter up at bliſwa kalt; tredje dagen koka lagen åter up på ſamma ſätt, men intet bären, ſlå lagen på bären och låt bliſwa kalt, ſå är thet färdigt; lägg thet ſedan i en glasburck, med waxduk öfwerbundit.

(§. 427.) At ſylta Plommon.

Tag af the ſtora gula Plommonen, ſkala them, och lägg them i watn natten öfwer, tag them ſå up; ſätt en malmgryta eller kettil på elden, med litet watn, och låt thet koka up, lägg Plommonen theruti, och låt them koka tils the blifwa miuka; tag them ſedan up, tag ſtenarna ut, ſätt en ren malmgryta på elden, och lägg et godt ſtycke ſocker theruti, ſom är dåppat i watn, lägg Plommonen theruti, och låt them koka helt tiockt til et mos; är intet ſaft i Plommonen, ſå ſlå litet watn ibland ſockret, och låt thet koka til en lag innan plommonen läggas uti, och när moſet är fullkokt, lägg thet up at blifwa kalt; lägg thet ſedan i en glasburck, bind blått ſockerpaper öfwer, låt thet ſtå i et lagom kalt rum, och tages ther af när man will.

(§. 428.) At ſylta Pommerantzer.

Tag ſå många Pommerantzer man wil, och klyf them midt i tu; tag ut kärnhuſet och lägg them i watn natten öfwer; tag them ſå up; ſätt tå en malmgryta eller kettil på elden med watn; lägg pommerantſerna theruti, och låt them koka tils the blifwa helt miuka, tå the tagas up at blif-

wa

wa kalla; ſätt ſå en ren malmgryta på elden, ſlå et halft qwarter watn theruti, lägg tre ſkålpund ſocker, ſom är doppat i watn thertil, och låt thet koka til en lagom tiock lag, och ſkumma thet rätt wäl; och när lagen är lagom tiock, lägg pommerantzerna theruti, låt them koka en god ſtund, och ſkumma wäl; lägg them ſedan up på et ſten durſlag, och ſlå lagen i en ſtenkruka, ſamt låt thet ſtå til andra dagen; låt tå lagen åter koka up, ſkumma rätt wäl, och lägg pommerantzerna theruti, at koka en liten ſtund, och tag them ſå up igen; lägg hwar för ſig at ſwala, och låt them ſtå til tredje dagen, och giör med them tå ännu på ſamma ſätt, och tå äro the färdiga; lägg ſå i en glasburck, och ſlå lagen therpå, ſom är ſå tiock ſom en lagom miölwälling, at han ſtår öfwer pommerantzerna; bind til med en blåſa och blått ſockerpaper, förwara ſå, och tag theraf när man behagar.

(§. 429.) At ſylta Lingon.

Tag lingon ſom äro wäl mogna, rånſa dem rätt wäl, och til en kanna, tag et ſkålpund ſirap; ſätt en malmgryta eller kettil på elden, och ſlå ſirapen theruti, låt honom

honom koka up, och ſkumma honom rätt wäl, ſlå ſå lingonen theruti, och låt ſtå på ſagta glör at koka, lägg ock uti ſmå ſkurna pommerantzſkal, ſmå ſkurna ſitronsſkal, och ſönderbruten kanel; låt lingonen koka til et mos, ſlå them ſå up at bliſwa kalla, lägg them i en ſtor kruka, och bind til med en blåſa och papper öfwer.

(§. 430.) At ſylta lingon på annat ſätt.

Tag lingon, rånſa them rätt wäl; tag en ſtor och wäl glaſerad ſten kruka lägg henne full med bär thet måſta man kan packa in, ſätt krukan in i en bakugn ſom är lagom eldad, och låt henne ſtå och gaſa ſig til theß at bären äro nedſiunkna och ſe ut ſom et mos; tag henne tå ut och rör om med en ren ſked, bind et blått ſocker papper öfwer och ſätt i et kalt rum at förwaras; Tå man ſedan kan taga theraf til mos och hwad man will, och blanda up med ſocker; och hålla ſig theße bär hela året om.

(§. 431.) Äppel-Schelee.

Tag tiugu ſtycken ſtora kriſka äplen, ſkala them, och ſkär them i tunna ſkifwor, lägg them i en ny ſtenkruka, och ſlå friſkt

kållwatn på them, at thet ſtår jämt med äplena; ſätt them ſedan på elden at koka, til thes the äro ſå ſönderkokta, at the äro lika ſom en gröt; tag them tå af elden, och ſila them igenom et rent kläde, giör krukan wäl ren, och ſlå then ſilade äppelſaften theruti; haf en ſockerlag kokad af et halft ſkålp. fint ſocker, ſlå ſama ſockerlag til then ſilade appelſaften i krukan; och låt thet koka tilſammans en god ſtund, ſamt ſkumma thet rätt wäl; och til at pröfwa, tag litet med en ſked och ſlå på en talrick, ſtannar thet, ſå är thet lagom kokt; ſlå thet tå up i en burck at förwaras, och tag ſedan theraf til hwad man wil.

(§. 432.) Gallerij.

Tag ſaft efter äplen, äfwen winbärs ſelft och kårsbärs ſaft et qwarter af hwart ſlag mer eller mindre alt ſom man will hafwa mycket til, och til hwar del af ſaften tages af tiockt kokad ſocker lag (§411.) dubbelt theremot; thet ſlås tilſammans uti en malmgryta och ſättes på elden at koka och ſkummas rätt wäl, och ſtår thet och kokar til theß at thet blifwer ſtelt, ſom kan ſes när man ſlår en ſked på en tenn tallrick wid en brädd om thet ſtelnar ſå är thet nog; tå thet tages af och ſlås i en

i en ſtenburk eller glasburk, at öfwerbindas ſedan thet blifwit kalt, och förwaras.

(§. 433.) Et ſlags ſmått ſocker.

Man tager en tiock ſirap af ſocker kokad et par dagar för ut: af then ſamma ſlås i en panna och ſättes på kåleld at han ſtår warm, men intet at han kokar; tå ſättes en annan panna ſom har twå öron på elden och theruti lägges wäl rånſad anis och koriander och tages af then nämde ſirapen ſom ſtår på elden och öſes med en liten måßings-ſlef litet i ſänder på aniſen och ſkakas then flitigt om af och an öfwer elden; tå ſockret torkar in öſes mer på igen, och åter ſkakas til theß the blifwa ſå ſtora ſom hwit-ärter; tå the tagas utur och ſlås på en koppar-plåt at ſättjas i warmt rum at tårkas. Men thet är til at märka, at thet ſkal ock läggas litet ſibet i ſirapen tå han ſtår på elden; och om ſedan ſockret är tårkat the äro ej ſå ſtora ſom hwit-ärter, kan man lägga them i pannan igen och giöra på ſam̄a ſätt ſom för ut giort är. Mandel ſocker giöres på ſam̄a ſätt, men mandelen ſkal wara ſå torr at när man tager och bryter honom ſönder han tå ſmäller

ter emellan fingren. Litet roſen-olja lägges i ſirapen at thet får ſmak.

(§. 434.) Mandelwatn.

Tag tre eller fyra kannor friſkt källwatn, ſätt thet på elden med et lod kanel och twå raſpebröd theruti ſom äro ſkårrade ofwanpå, och låt thet koka lyckt en god tima; tag thet tå af elden, och låt thet blifwa kalt, och haf et ſkålpund ſöt mandel, ſom är, efter ſkedd förwällning och ſkalning, rätt fin rifwen, ſamt blanda mandelen ibland thet kokade watnet, och wrid thet ſå igenom et kläde; thetta watn kan drickas om ſommaren eller när man hälſt tycker.

(§. 434.) Lingonwatn.

Tag ſju och en half kanna lingon, ränſa them på thet ſättet, at the ſlås i rent källwatn, tå alla the ſom ſjunka intet duga; lägg them ſå i et ankare; tag femtom kannor friſkt källwatn, och tolf ſkålpund ſocker, ſlå i en kettil tilſammans och låt thet koka i twå timar, ſamt ſkumma rätt wäl; tag ſedan twå äggehwitor wäl ſönderwiſpade och ſlå theruti, ſamt ſkumma wäl, och tag therpå lagen af elden, ſamt

ſamt låt honom blifwa rätt kall; ſlå honom tå på bären i ankaret, ſamt en kanna ungt renſkt win, och lägg thertil, uti en liten påſa, et halft lod kardemummor, och et halft lod kanel; ſprunda therpå ankaret löſt til, ſå at man alla dagar kan röra theruti med en tråſpada, twå gångor om dagen i tre weckor, och ſprunda thet ſedan wäl til; lägg i källaren och bruka om wåren, tå thet är godt at dricka. Man kan ock tappa thet af i boutteljer när thet har legat en tid.

(§. 435.) At giöra Lingon-watn på annat ſätt och winbärs-wattn.

Tag tiugufyra kannor wattn, hwilket wäl kokas och ſkummas, ſedan tages twå kannor honung och ſlås häruti, ſamt kokas och ſkummas mycket wäl, och kokas ſå länge at thet af altſammans intet blir mer än 19 kannor igen; ſedan tages thet af elden och ſilas igenom et kläde och låter thet ſtå at thet blifwer kalt; ſedan ſlår man thet på et ankar eller halfåm ſom har warit franſkt win på; ſedan tages åtta kannor lingon, ſom äro wäl rånſade, härda och wäl mogna bär, och ſlår them uti thenna lagen; ſedan ſkal thet röras hwar dag

 i 8

i 8 dagar; ſedan giöres en påſe ſom the miuka båren läggas uti ſom lägga ſig på botnen i ſåen när man ſköljer båren, och litet kanel, galgo, Cardemummor, och ſå hänger man thenne påſen up i halfåmen och ſprundar ſå igen honom.

På ſamma ſätt giöres ſwarta winbärs watn.

(§. 436.) At diſtillera krusmyntewatn.

Tag ſex lod ſpiskummin, ſex lod brödkummin, ſiu lod fångkål, ſiu lod anis, och en hand full krusmynta; kråßa thetta, och lägg i blöt i en kanna brånwin öfwer natten, (franſkt brånwin är bäſt); ſlå ſedan åtta kannor godt öl i en diſtilerpanna, och ſlå thet ofwannämde brånwinet theruti, kliſtra hatten wäl til, och låt pannan löpa ſakta up, ſamt akta at hon ſedan rinner rätt ſakta och jämt.

(§. 437.) Oxeläggewin.

Tag tolf kannor watn, och thertil sexton ſkålpund puderſäcker eller annat ſocker; blanda thetta tilſammans, ſätt på elden i en kettil at koka, ſlå en wiſpad äggehwita theruti, och ſkumma rätt wäl; låt

thet

thet ſedan koka en god tima, ſamt ſkumalt medan thet kokar: haf tre kannor blommor af oxläggor, lägg them i en halftunſå, och ſlå then kokade lagen therpå, täpp til med et rent lakan öfwer, och låt thet ſtå en tima; rör thet ſedan wäl om, tils thet blifwer ſwalt, och ſlå et ſtop renſkt win theruti, och ſitron i ſkifwor ſkuren, ſamt kramma thet ſura wäl ifrån; ſedan rör thet åter wäl ommed en tråſpada, tils thet blifwer aldeles kalt; lägg tå tre ſkedar färſk giäſt theruti, täpp til och bind wäl omkring, och låt thet ſtå och giäſa i tre eller fyra timar; ſila thet ſedan up, ſlå i et winankare täpp thet wäl til, och låt thet ligga ſtilla i fyra eller fem weckor; tappa thet tå af i buteljer, kärka them rätt wäl med hinnor öfwer, och ſätt i källaren.

(§. 438) At giöra en god ättika.

Tag af then ſtarkaſte wörten tå man brygger, eller när man mäſkar til bränwins, men bräowinswörten är bäſt; tag twå delar wört, och en del efterlack af bränwinet, och ſlå thet tilſammans i en ſtor kruka; lägg et ſtycke ſurt bröd theruti, och täck ſå wäl öfwer, bind til, och låt thet

ſå ſtå til theß thet blir ſurt, ſom man kan känna när man löſer up och ſmakar, och är thet inte: förſta gången nog ſurt ſå låt thet ſtå längre, tils thet blir ſå ſurt ſom thet bör wara. Slå tå ättikan i bouteljer och ſätt i källaren at förwara til bruk.

Upſats på Matens indelning til Måltider, och ingifwande på Bordet.

Här påminnes thet ſom i början är anmärkt, at man ej tänker föreſkrifwa något, utan berättes allenaſt, huru nu förtiden, wid tilfällen, i Förnäma Hus förhålles.

Til Exempel.

En middagsmåltid för 10 à 12 Perſoner med Deſert.

Förſta anrättningen.	Et fat eller ſkål Buljång med höns uti. Et fat a la Dåb på Swinkött. Et fat Ribbſtekar. 2 fat Paſtejer.

(Säppan ſättes midt på bordet och the andra faten omkring.

Andra anrättningen.
- Et ſtekfat med Capun och Kyklingar, (ſättes midt på bordet.)
- Et fat Oſtron.
- Et dito med Fogel.
- 2 fat med Sallater.

Tredje anrättningen
- Fem fat med åtſkilliga Bakelſer. (Thet ſtörſta ſättes midt på bordet.)

Deſſären.
- En ſtor Piramid med Confekt.
- 2:ne ſmå dito.
- 2:ne Piramider med ſchelee.
- 4 Piramider med Apelciner och andra fruktſlag.

(Then ſtörſta Piramiden ſättes midt på bordet; En af Schelee Piramiderne på hwarthera ſidan ända790 långs bordet; The 2 ſmå Confekt Piramiderna jemt på ſida med then ſtora efter twären på bordet, och the fyra Frukt-Piramiderne i hörnen.)

En Aftonmåltid för 10 à 12 Perſoner med Deſſär.

Förſta anrättningen.
- Et fat Paſtej.
- Et fat ſtufwad fiſk.
- Et fat frekaſee.

(Paſtejet

(Paſtejet ſättes midt på bordet, och the andre twänne faten å bägge ſidor om thet förra.)

Andra anrättningen.

Et fat Lambſtek.
Et fat ſtekte Ankor, eller Siöfogel.
Et fat kokt Skinka.
Et fat Tårta.
Et fat annan Bakelſe.
Et fat Gurkor.
Et fat Sallat.

(Skinkan ſättes midt på bordet, ſtekfaten på ſidorna i långden af bordet, och the öfrige 4 ſmårre faten rundt omkring.)

Deſären.

En Piramid Confekt midt på Bordet.
2 dito med frukt, på ſidorna ändalångs bordet.
2 Talrikar, en med ſtekta Caſtanier och en med ſmör på ſidorne af ſtora Piramiden efter twären på bordet,
4 Talrikar med Krakmandel, Ruſin, Fikon, Nötter, eller dylikt, ſättas omkring.

Wid theße ſlags Måltider med Deſſärer af Confektyrer, bör jag erindra, at the äro i bruk wid tilfällen i the förnäma

nåma huſen, och beſtållas tå hos Socker-bagarne. Men i ſynnerhet åro the något mer brukelige i ſådane hus hwareſt egen Conditor eller Sockerbagare hålles, hwilkens ſyſla thet ock år at inråtta Piramiderne, ſom måſt giöras af glas af åtſkilligt utſeende, ſåſom Hus, Torn, o ſ. w. och utziras med uthuggne Pappers-ſpetſar, ſamt åtſkilligt blomwårk och grönt, och åro ibland med mycken konſt upſatte, ſåſom åt theruti finnas ſpringande watn, emblematiſke figurer, diviſer och mera dylikt.

Til Deſårerne ſå wål ſom bakelſer, brukas i ſynnerhet Poſtellins talrikar.

En annan Måltid, med Deſår på Plat-de-menage.

För the mindre kunnigas ſkul wil jag hår nåmna, at en pla-de-menaſch år en ſort af Piramid, (måſt giord af Silfwer) ſom har förſt ſin plåt med fötter under til fundament, therpå ſtår en ſtållning uti Slingerwårk arbetat af ſamma metal, och at giöra någon wiß figur uti upſtållning. På thenna upſtållningen åro armar eller andra

andra utſträckningar giorde på hwilka ſmå ſkålar dels af Silfwer, dels af Poſtellin kunna ſtällas öfwer hwarandra med Confekt, Syltſaker och frukt uti. Til en ſådan pla-de-menaſch, hörer ock gemenligen Socker- och Peppardoſor, ſamt Senapskanna och ljusſtakar, och thetta ſtälles i ſin ordning efter omſtändigheterna på ſielfwa fundamentet omkring foten af then omtalte upſtåndaren. Therjemte måſte jag påminna, at pla-de-menaſch brukas gemenligaſt på twå ſätt, antingen at båras in på bordet med andra Aſſietter af friſk och torr frukt efteråt ſedan måltiden är ſlutad, tå ſådan pla-de-menaſch är i ſtället för the redan omtalte Glas Piramider; eller ock, och thet ſker ofta, brukas han på thet ſättet, at han ſtrax ſättes på bordet ſå ſnart thet är dukat och innan maten inbåres, tå theromkring på bordet ſättes Sallaterne och dylikt. Emedan jag redan talt om ſärſkilt Deſär, ſå wil jag nu beſkrifwa anrättningen efter thet ſenare ſättet.

Man föreſtälle ſig tå et dukat bord på hwilket en pla-de menaſch är ſtäld midt på bordet, och theromkring ſex Saladierer, til exempel: et par

med

med Mandelmußlor, et med Anſiowis, et med Nejenögon, et med Hiortron, et med Krusbär, eller annat, och

Maten til 10 Rätter.

Förſta anrättningen.
- Et fat Paſtej.
- Et fat Såppa.
- Et fat Ragu.
- Et fat Fiſk.
- Et fat Mandel-Citron- eller Socker-kaka.

Andra anrättningen.
- Et fat ſtek.
- Et fat fint Ragu.
- Et fat Buding.
- Et fat Kräm.
- Et fat Kompott.

Hwar anrättning upſtälles på bordet omkring then nämde Pla-demenaſch och Saladiererne. Men ſom man ej med ſärdeles ordning kan ſtälla fem fat på et ſådant bord på en gång, ſå upſättes allenaſt 4 förſt på bordet, och ſedan när et är nyttiat, tå thet 5:te i theß ſtälle.

En

En annan Måltid af lika många Rätter, utan pla=de=menaſch, men Syltſaker uti Compot=ſkålar til Deſär.

Midt på dukade bordet ſättes: (antingen på en weken ſarwet, eller på en thertil giord fot eller ſtällning af ſilfwer, eller ock på en preſentertalrik,) Säckerdoſan, Oljeflaſkan, Senapsdoſan och Ättike=flaſkan, Man kan ock, om man wil, ſtrax ſätta fyra eller ſex Saladierer omkring med ſmå bakelſer och Salater.

Maten kunde blifwa ſom följer:

Förſta anrättningen.

- En grillierad Skinka med ſenaps ſås.
- Bringa.
- Paſtej.
- Säppa.
- Fiſk 2 fat eller ock et.

Man=

Andra anrättningen.
Mandelkaka med fylda äpplen.
Stek, twå ſlag eller ock et.
Grönt af hwad ſlag man wil.
Äppel Kompott.
Glaſerad oranſche miölk.

Sedan nu all maten är borttagen, tillika med Saladiererne, och thet mera ſom ſtådt mit på bordet, kan man i hwad ordning man wil, framſätta allehanda Syltſaker ſåſom krusbärs-Winbärs ſamt andra mos och dylikt uti thertil giorde glasſkålar med lock, ſatte på Poſtelinstalrikar, och theremellan på andra Poſtelins talrikar Rußin, Walnötter, Äplen, Päron, Melon, etc.

En annan Måltid af lika många Rätter,

Men utan annan Deſär än at på bordet giöres en upſtällning, ſom wid näſt föregående Måltid är beſkrefwen, och kan tagas fyra eller ſex Salladierer med Bakelſer, Scheleer och dylikt, ſom åftoen ſättas ſtrax på bordet.

(Thetta ſätt är mycket brukeligt.)

Rätter.

Rätterne kunde blifwa följande:

Förſta anrättningen.

- Pupperdång.
- Kuli ſåppa.
- Ragu på Kapuner.
- Fint ragu af kalfbris och Oxgommor.
- Fiſk af hwad ſlag man hälſt tycker.

Andra anrättningen.

- Sitronkaka.
- Afrörd Schelee Buding.
- Kräm brylee.
- Blamaſchi.

Ännu indelning til en Måltid efter hwilketthera af föreſtående inrättningar af bord man behagar.

Förſta anrättningen.

- Skinka ſom är kokad i Franſkt Bränwin.
- Surkåls Paſtey.
- Såppa.
- A la Dåb.
- Karperad Braxen.

Andra anrättningen.

- Stek af hwad ſlag man wil.
- Klar Sego Buding.
- Biſkwitt.
- Krusbärsmiölk.
- Krokan.

Sex Saladierer.

Wid ſådane Måltider kan man garnera fatbräddarne, i ſynnerhet omkring ſtekar och dylikt, med ſkuren Citron och grönt, ſåſom Perſilja etc. och ikring kakor och Biſkwitter, brukas af ſomlige rödt oblad, thet koſtar ej ſtort, och ſer wäl ut.

I öfrigit wil jag, til någon anledning för the okunnige, meddela följande upſats öfwer Matens ordinarie indelning til Middag och Afton, några dagar om hwarannan, ungefärligen ſom i Förnäma Hus wid tilfällen brukats.

(Rätterne ſtå i then ordning upteknade, ſom the på bordet bliſwit inburne, mäſt twå i ſänder.)

(A)

Til Middagen.

Färſk Oxbringa med kappris ſås.
Säppa af Buljängen af bringan med morötter.
Ragu af Fogel.
Gädda kokad i ſalt watn, med ſås på.

Fyld

Fyld Åppelkaka.
Stek af Lam.

Fyra Saladierer.

Til Afton.

Niupon Såppa.
Freckaſee af Höns.
Abborar i watn-ſås.
Grönt med Grilliant på.

Twå Saladierer.
En med Bakelſe.
En med Kräm.

(B)

Til Middagen.

Brun Schyſåppa med Engelſk Buding uti.
Köttſtycket ſom Såppan är af, lägges på fat med brun ſås.
Stufwad färſk Gädda.
Kalfſtek.

Fyra Saladierer.

Til Afton.

Helgryns Såppa. Ragu

Ragu af Lamb.
Perſilje Abborrar med ſin egen ſås.
Stek af Fogel.

Fyra Saladierer.

(C)

Til Middagen.

Klar Säppa med råſtadt bröd uti.
Färſk Oxbringa med morot ſås öfwer.
Stufwad Hummer.
Fogel til ſtek.

Fyra Saladierer.

Til Afton.

Körsbärs Säppa.
Ragu på qwarlemnad Fogel med Anſio-vis ſås.
En Brödkaka.
Lamſtek.

Twå Saladierer.

(D)

Til Middagen.

Silad Ärt-ſäppa med ſtekt bröd eller ſtekt fläſk i tärningar.

Ragu

Ragu af ſtekt kalfſtek.
Grillierad Lake.
Oxſtek.

Fyra Saladierer.

Twå med ſill och Anſiovis på.
Twå med bakelſe.

Til Afton.

Pärlgryns Säppa.
Frackaſee af Lamb.
Stekta Äpplen.
Kall Stek.

Twå Saladierer.

(E)

Til Middagen.

Sego Säppa.
Frekandång af Kalf.
Färſk Braxen med Pepparrot.
Färſerad Oxſtek.

Fyra Saladierer.

Twå med Bakelſe.
Twå med Salater.

Til Afton.

Risſåppa.
Ragu af Kalf.
Oſter Abborar.
Dubbel Lamſtek.

Twå Saladierer.

(F)

Til Middagen.

Stufwad Blåkål med Grilierad Lambringa.
Klar Såppa.
Fint Ragu på afſtekte Kappuner.
Flundror med Gröna ärter eller morötter på.
Petiſchur.

Fyra Saladierer.

Til Afton.

Helgryns Såppa afſilad.
Fyld Oxtunga med brun ſås på,
Stufwade Rudor.
Fogel til ſtek.

Twå Saladierer med Bakelſe.
Twå med Salater.

(G)

Til Middagen.

Klar Såppa med grönt uti.
Kalops med moröttter.
Grilierad färſk Strömming.
Kalfſtek.

Fyra Saladierer.

Til Afton.

Rifwit Bröds miölk.
Ragu af kalfhufwud.
Stufwad Lake.
Stekte Kycklingar.

Twå Saladierer.

(H)

Til Middagen.

Stufwad Hwitkål.
Klar Såppa.
Ragu.
Watlagd ſkif-lax med ſås öfwer.
Stek af Kalf.
Mång plåſir.

Fyra Saladierer.

Til Afton.

Hafre Säppa.
Ferſerat Lam.
Utbakade Lamfötter.
Kottlätter med ſås.

Fyra Saladierer.

Twå med Äppelkompott.
Twå med Salat.

(J)

Til Middagen.

Stufwad Surkål.
Hela Höns med frecaſee-ſås.
Watlagd kokt Sill med bröd under.
Franſöſk Oxſtek.

Fyra Saladierer.

Twå med Kräm.
Twå med Salater.

Til Afton.

En Siäcklad-miölk af brändt miöl.
Färſk Oxtunga brynt med ſås på.
Äppelkaka.
Raguterad qwarlemnad ſtek.

Twå Saladierer.

Til

(K)

Til Middagen.

Kräftſåppa med blomkål.
Grilierad Oxbringa.
Färſk Gädda med pepparrot.
Lamſtek.

Fyra Saladierer.

Til Afton.

Frekaſee af Lamb med fylda kräftor.
Abborrar med ägg=ſås öfwer.
Stufwadt grönt med kottlätter.
Waflor.

Twå Saladierer.

(L)

Til Middagen.

Lamſåppa med rofwor.
Pärſilje Kycklingar.
Kablljo med kokade ägg och ſmör.
Kaka ſom kallas Syſter.

Twå Saladierer.

Til Afton.

Äggemiölk.
Ragu af qwarlemnad Lamſtek.
Stufwade Kråftor.
Äppelmunkar.
Twå Saladierer.

(M)

Til Middagen.

Hönsſåppa med färſar uti.
Hönſen ur ſåppan tagne med en Sitron-ſås på.
Laxrygg ſtekt med brun ſås öfwer.
Kalfſtek.
Fyra Saladierer.
Twå med Bakelſer.
Twå med Salater.

Til Afton.

Öl och miöl och miölk.
Brunt Ragu med rofwor på.
Gädda ſtufwad med Anſiovis.
Kleneten.
Twå Saladierer.

Til

(N)

Til Middagen.

Klar kalfſåppa med Risgryn.
Kalf-låret ſom är kokat i ſåppan med en brun ſås öfwer.
Ståckfiſk-buding med rört ſmör.
Kycklingar til ſtek.

Twå Saladierer.

Til Afton.

Pärlgryns wälling.
Frekandång i ſkifwor.
En Kaka.
Stufwad Spenat med ägg på.

Twå Saladierer.

(O)

Til Middagen.

Klar köttſåppa med grönt uti och förlorade ägg.
Köttſtycket ſom är kokt i ſåppan med en brun ſås.
Skärgäddor med morötter på.
Lamſtek.

Twå Saladierer.

Öl-

Til Afton.

Öloſt eller Winoſt.
Ragu eller Frekaſee.
Bakelſe.
Stufwad Pärtlaka med Grillierad bringa.
Twå Saladierer.

Slu-

Sluteligen wil jag ock några ord nämna, til påminnelſe för the okunnige ſom wid ſådane måltider kunna komma at uppaßa; ty en måltids prydnad ankommer åfwen myc- ket på ſättet huru therwid betjenas.

1:o, Böra the, ſom wid ſådane tilfällen upwakta, wara renlige, ſnygge och hurtige.

2:o, Thet bör i tid tilſes, at duktyg, talrikar, knifwar, ſkedar, ſalt-kar, Plat-de-menage eller annan upſtällning ſom på bordet ſkal ſtå, är altſammans i ordning och beredſkap, at talrikarne, til the Rätter ſom thet fordra, hållas warma, och the öfrige tilreds.

3:o, I akt tages, at hwad til Skänken hörer, likaledes är tilreds, ſåſom win, dricka och watn i bouteljer; likaledes the liqueurer ſom kunna finnas för godt at hafwas til hands; jemwäl ſkurit bröd, huggit Socker, m. m. ſamt win- och drickesglas i ſin ordning ſatte, (på ſomlige ſtällen äro åfwen ſärſkilte watnglas med grepar uti, faſt drickesglas giöra ſamma tienſt); åfwen kylfat til glaſens ſköljande, kylfat eller annat käril med is,

(ther

(ther tilgång är) om Sommaren, at hålla win-boutelierne, med thet mera, kalt.

4:o, Ihugkommes wid betienande under Måltiden, at win, dricka, watn eller hwad ſom åſtundas, framgifwes på talrik med behändighet och utan uppehåld, tå thet begäres, (ty allmännaſte bruket är, at ej något ſlags dricka framgifwes utan tå thet påkallas af hwar och en: åfwen ſom ſkålars drickande är aflagt, undantagandes wid wiſſa tilfällen, tå ſådant gemenligen ſker med ſärſkiite kredens-glas.) Winglaſen iſlås med driſtig hand, dock ej mer än litet öfwer halft fulla, om ej ſärſkilt befalles, ty eljeſt är thet obehageligit; men af dricka och watn ſlås glaſen fulla. Inga toma glas lemnas på bordet, utan borttagas ſtrax til ſkänken och ſköljas. Doch är hos ſomlige åfwen brukeligit, at hwar behåller ſit glas wid ſit rum på bordet til Måltidens ſlut, eller til annat ſlags win begäres, och ſlås tå af then betjenande ſkickeligen utur buteljen i glaſet ther thet ſtår. När någon af en eller annan Rätt ej emottager thet ſom preſenteras, ſättes ſtrax af then betjenande för honom en ren talrik i ſtället: Likaledes när någon under then förewarande Rättens ätande bortgifwer ſin talrik, hwilket åfwen bemärker at ſtrax en ren bör gifwas i ſtället. Härwid aktas, at ej talriken

bäres

båres under armen, ſom ſomlige bruka, eller med hånderne mycket handteras, ty det år oangenåmt. Och i öfrigit måſte hwar och en ſom uppaßar beflita ſig om ſkickelighet, ſå at intet af theß förwållande ſpilles på klåder, nedſlåppes på golfwet, omkull ſtötes på bordet, eller eljeſt ſönderſlås; och i ſynnerhet kan man gå ſåkert med et winglas, tå man ſå med handen fattar talriken ſom det framgifwes på, at man tillika med tummen håller faſt glaſets foth, intil theß then begårande thet emottager. Thet bör ock ej förgåtas, at åfwen ſom ſtolar böra behåndigt wara framſatte når man ſkal ſåtta ſig til bords; ſå måſte ock the uppaßande med hurtighet åter taga them tilbaka når ifrån måltiden upſtås, i ſynnerhet efter fruentimbren.

5:o, Här kunde ån åtſkilligt tillåggas, ſom har gemenſkap med et ſkickeligit uppaßande wid måltider; men at ej gå för långt ifrån mit åmne, wil jag för them ſom derwid brukas, ånnu allenaſt påminna: huru thet år nödigt at the altid komma ihog, thet the betjena på ſådane uplyſte ſtållen, ther icke allenaſt utwårtes förhållandets oordentligheter, utan ock ſielfwa ſinnets böjelſer, nogſamt mårkas, (ehuru thet altid ej tilkånna gifwes), och böra the therföre ſå mycket mer grunda alt hwad the giöra, uti åra, trohet och et oſkrym-

ſkrymtat godt upſåt, ſamt therwid altid wiſa anſtändige åtbörder, ſom the äro the enda ſäkre medel at winna theras Herrſkapers ſtändige ynneſt och wälwilja. The betiäna altså med lika ſinnelag alla them ſom theras Herrſkap behedra med ſit Bord; the akta ſig för all liſt och afwoghet, taßel eller gyckleri under oppaßningen och ſins emellan; the bewara en förnuftig tyſthet om thet the under betjenandet höra talas, och märka the andre i ſin plikt otrogne eller wrånge, ſå söka the at rätta them, men om thet ej hjelper, hafwa the afſky för theras umgänge. Och ſidſt wil jag wälment berätta, til efterſinnande, huru jag, under egen lång tiänſt och förfarenhet, altid ſedt them wara ſkickelige och upriktige betiänare wid måltider, ſom ther emellan wetat ſyſelſätta ſig med nyttige öfningar, at för egit båſta låra ſig något gagneligit, tå the haft ſtunder ledige, ſom i Förnäma Hus ofta äro; Hwaremot jag likaledes funnit, at the ſom then lediga tiden tilbragt med onyttigt tidsfördrif, lediggång, Kort- och andra ſpel, ſofwande, dryckker eller ſlättia, the hafwa aldrig warit ſkickelige uppaßare hos ſina Herrſkap, ej eller blifwit för ſig ſielfwe lyckelige, tå the blifwit ſine egne.

✤ ✤ ✤

Rättelſer:

IV ſidans 9 rad, ſtår bryta murklor, läs: brynta.
V ſidans 2 rad, ſtår miölk, läs: miöl.
X ſidan 15 rad, ſtår ſkrifwor, läs: ſkifwor.
XX ſidans 25 rad, ſtår låta kallna, läs: bortlemna.
XXXIII ſidans 17 rad, ſtår Murklor, läs: Muſkot.
LVI ſidans 11 rad, ſtår Äggfärſen, läs: Äggſåſen.
CXII ſidans 3 rad, går ordet: Dade, aldeles bort.
CLXXXV ſidans 10 rad, ſtår Äggelor, läs: Ägge-gulor.
- - - ſamma ſida, ſidſta raden, ſtår åſen, läs: ſå-ſen.
CCXXV ſidan 8 rad, ſtår ſtagen, läs: ſlagen.
ſamma ſidans 10 rad, ſtår mon, läs: man.
CCLXXII ſidans 15 rad, ſtår Plantkött, läs: Plantkål.

Rätten Grammatikan har man funnit af förſeende wara dubbelt inſatt.

De öfrige mindre Tryckfelen ſom torde finnas och förmodeligen ej lära giöra någon mening otydelig, täckes Läſaren ſielf benägit rätta.